

# 2016 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 대추칩 (Dried Jujube Chip)

Country : 일본 (Japan)



# CONTENTS

<b>I. 시장 통계</b>	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 글로벌 수입통계	7
3. 일본 수입통계	8
4. 일본 건조 과일 시장규모	9
<b>II. 시장 트렌드</b>	10
1. 시장 메가 트렌드	12
2. 소비 트렌드	13
3. 제품 트렌드	14
4. 정책 트렌드	15
<b>III. 경쟁사 분석</b>	16
1. 경쟁사 선정	18
2. 경쟁사별 현황 파악	19
<b>IV. 경쟁제품 현지조사</b>	24
1. 분석 제품 및 기준	26
2. 가격 정보	28
3. 포장용기 정보	29
4. 과일 종류 비교 정보	30
5. 대추 칩 현지방문조사 결과	31
6. 현지조사 데이터	32
7. 온라인 조사 데이터	35
<b>V. 유통구조 현황</b>	37
1. 현지 유통구조 map	38
2. 추천 진출 경로	39
3. 유통업체 담당자 인터뷰	40

# CONTENTS

<b>VI. 유통업체 현황</b> .....	41
1. 주요 유통채널 개관 .....	43
2. 주요 유통채널 핫이슈 .....	44
3. 유통업체별 개요 .....	45
- AEON .....	45
- Gourmet City(Daiei) .....	46
- Itoyokado .....	47
<b>VII. 통관 및 검역 정보</b> .....	48
1. 통관 및 검역 절차 .....	51
2. HS CODE 및 관세율 .....	53
3. FTA 정보 .....	54
4. 통관 및 검역 주의사항 .....	55
5. 통관 거부 사례 .....	56
6. 제출서류 .....	57
<b>VIII. 인증 정보</b> .....	59
1. 필수인증 정보 .....	61
2. 일본 내 인증 취득제품 .....	63
3. 제출서류 .....	64
<b>IX. 라벨링 정보</b> .....	65
1. 라벨 표기사항 .....	67
2. 라벨링 예시 .....	68
<b>X. 식품첨가물 정보</b> .....	69
1. 잔류농약 규정 .....	71



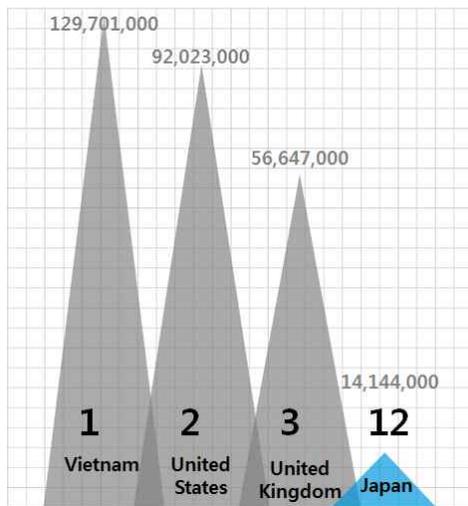
# I. 시장 통계

1. 통계분석 기준 설정
2. 글로벌 수입통계
3. 일본 수입통계
4. 일본 건조 과일 시장규모

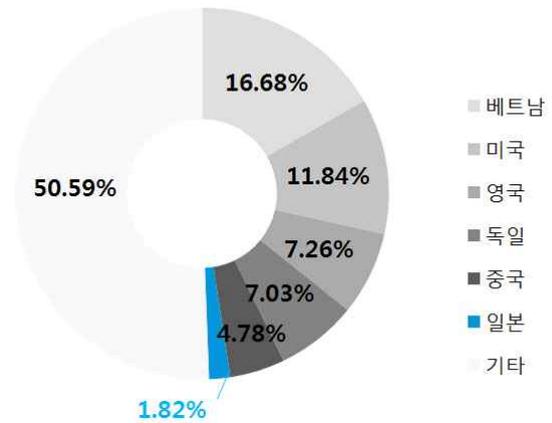
# 시장통계 OVERVIEW



▶ 2015년 글로벌 수입규모 순위, US 달러 기준

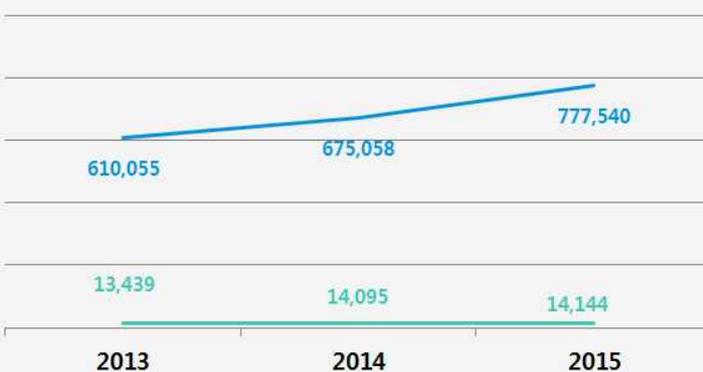


▶ 2015년 글로벌 수입 비중



▶ 2013~2015년 연평균 성장률, 천 US 달러 기준

— 글로벌 수입 성장률 12.90%    — 일본 수입 성장률 2.59%



글로벌 수입규모 1위, 베트남  
일본, 글로벌 수입 12위  
일본 수입상대국, 한국 12위  
일본 건조 과일 소비 규모,  
2014년 약 454억 5,700만 톤

# 1. 통계분석 기준 설정

## 대추 칩 HS CODE 0813.40.029로 확인

글로벌 및 타깃국가 수입통계를 확인하기 위해 HS CODE 기준을 설정함

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’ 을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’ 를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털’ 을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

표 1.1 통계 기준 설정

통계	기준
글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE 0813.40
일본 수입규모 및 성장률	HS CODE 0813.40.029
일본 시장규모 및 성장률	건조 과일

표 1.2 일본 내 대추칩 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	0813	건조한 과일(제0801호부터 제0806호까지에 해당하는 것은 제외한다), 이 류의 견과류나 건조한 과실의 혼합물
	0813.10.0000	살구
	0813.20.0000	프룬
	0813.30.0000	사과
	0813.40	그 밖의 과실
	<b>0813.40.2000</b>	<b>대추</b>
일본	0813.40.010	베리
	0813.40.021	파파야, 포포나무, 두리언, 빌림비(bilimbis), 챔페다(champeder), 잭프루트(fackfruit), 빵 열매, 람부탄, 로즈애플잠보(rose-apple jambo)(drill carriage), 렌브(jambosa diamboob-kaget), 사포테(chicomamey), 체리모아(cherimoya), 슈거애플(sugar-apples), 캐스터애플(bullock's-heart), 패션프루트, 두꾸(dookookokosan), 사워썬(soursop) 및 릿치
	0813.40.022	곶감
	0813.40.023	산톨(kehapi)
	<b>0813.40.029</b>	<b>기타</b>

출처 : 한국관세청(www.customs.go.kr), 일본관세청(www.customs.go.jp)

표 1.3 제품 HS CODE 확인가능 사이트

분류	사이트명	URL
HS CODE	한국 관세청	www.customs.go.kr
	UNI-PASS	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	일본 관세청	www.customs.go.jp

## 2. 글로벌 수입통계

### 글로벌 수입액 3개년 연평균 성장률<sup>1)</sup> 12.90%

2015년 글로벌 기타 건조 과일 수입액은 77억 7,754만 달러로 2013년부터 3년간 연평균 12.90% 증가함. 특히 베트남은 2015년 수입액이 1억 2,970만 1,000달러로 전년 대비 크게 성장하였으며, 최근 3년간의 연평균 성장률 또한 288.44%로 폭발적인 성장세를 보이고 있음

### 일본, 2015년 對글로벌 수입액 비중 1.82%

2015년 기준, 일본의 기타 건조 과일 수입액은 HS CODE 0813.40의 전체 수입액 중 1.82%를 차지하는 것으로 파악됨. 가장 큰 비중을 차지하는 베트남은 16.68%로 나타남

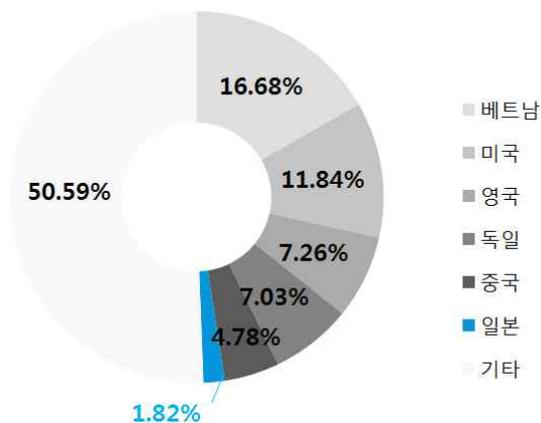
표 1.4 글로벌 HS CODE 0813.40 수입

(단위: US 천 달러, %)

수입국가	2013	2014	2015	2013~2015 연평균성장률
글로벌	610,055	675,058	777,540	12.90
1 베트남	8,596	8,369	129,701	288.44
2 미국	86,521	78,648	92,023	3.13
3 영국	48,325	52,874	56,486	8.11
4 독일	53,300	65,266	54,647	1.26
5 중국	91,523	64,941	37,133	-36.30
12 일본	13,439	14,095	14,144	2.59

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.5 글로벌 HS CODE 0813.40 수입규모 비중



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

1) 연평균 성장률 = 최신폭최초연도<sup>(1/n-1개년)-1</sup>

### 3. 일본 수입통계

#### 일본 HS CODE 0813.40 수입시장, 중국산 제품이 65.21% 점유

2015년 일본은 기타 건조 과일을 1,018만 달러를 수입하였음. 일본의 2015년 對중국 기타 건조 과일 수입액은 663만 8,000달러로 전체 수입액의 65.21%를 점유하고 있음. 2위인 독일은 22.40%를 차지 하였으며 독일 외 기타 국가의 점유율은 10% 이하로 파악되어, 수입 시장이 세분화되어 있음

#### 한국산 제품 점유율, 0.10%

2015년 기준 일본의 한국산 HS CODE 0813.40 품목의 수입액은 1만 9,000달러임. 2014년에는 2만 9,000달러를 수입하여, 전년 대비 다소 감소한 모습을 보이지만 2013년 ~ 2015년 연평균 성장률은 31.43%로 나타나고 있음

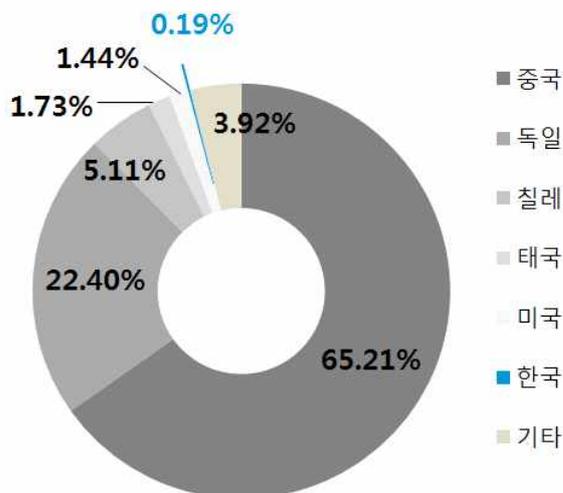
표 1.6 일본 HS CODE 0813.40.029 수입

(단위: US 천 달러, %)

수입상대국	2013	2014	2015	2013 ~ 2015 연평균성장률
글로벌	8,465	9,493	10,180	9.66
1 중국	4,928	5,860	6,638	16.06
2 독일	2,628	2,603	2,280	-6.86
3 칠레	445	360	520	8.10
4 태국	170	163	176	1.75
5 미국	68	104	147	47.03
12 한국	11	29	19	31.43

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.7 국가별 HS CODE 0813.40 수입액 비중 (2015년)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

## 4. 일본 건조 과일 시장규모<sup>2)</sup>

### 대추 수요 증가 추세

일본에서는 대추(jujube)가 생산되지 않고 있어 소비되는 전량을 수입에 의존하고 있음. 현지에서는 대추 전문점인 ‘나츠 메이로’가 등장하는 등 대추를 활용한 식품이 일본에서 인기를 끌고 있고, 대추에 대한 관심이 높아지고 있는 추세임<sup>3)</sup>

#### Jujube와 Dates의 차이

일반적으로 우리나라에서 재배되어 유통되는 것은 jujube (대추)이며, 전 세계적으로 흔하게 볼 수 있는 Dates(대추야자)는 의뢰사의 제품과는 다소 다른 것으로 확인됨

### 일본의 건조 과일 소비 규모 약 454억 5,700만 톤

International Nut and Dried Fruit Council Foundation의 보고서에 따르면, 일본의 2014년 건조 과일 소비 규모는 454억 5,700만 톤에 달함. 이는 현지에서 특히 소비량이 많은 무화과, 프룬, 포도의 소비량을 합산한 결과임

일본은 건조 포도(건포도)를 2014년 307억 8,700만 톤 소비하여 건조 과일 중 가장 많은 양을 소비하고 있는 것으로 파악되었으며, 프룬의 경우는 127억 3,200만 톤으로 2위를 차지함. 무화과는 2014년 기준 19억 3,800만 톤을 소비하였음

표 1.8 일본 건조 과일 소비 규모

(단위: 백만 톤)



출처 : International Nut and Dried Fruit Council Foundation, 'Nuts&dried Fruits Global Statistical Review', 2015.

2) 수치가 확인되는 무화과, 프룬, 포도를 합산한 결과임

3) Cuisine Supplicant News(料理サプリニュース), '3粒食べたらず若で美女!? なつめ美容効果', 2015.09.24



## II. 시장 트렌드

1. 시장 메가 트렌드
2. 소비 트렌드
3. 제품 트렌드
4. 정책 트렌드

## 시장트렌드 OVERVIEW



### 시장 메가 트렌드

#### “ 건강과 위생에 대한 관심 多 ”

- 식품을 구매할 때, 건강을 구매요인으로 꼽는 소비자가 증가함
- 소비자의 49.8%가 식품 구매 시 라벨 확인

#### “ PB 시장의 확대 예상 ”

- 대기업의 PB시장 진출 활발
- 고급화 PB상품 전략 多

### 소비 트렌드

#### “ 건조 가공 식품, 일본 내 큰 시장 형성 ”

- 건조식품군은 일본에서 3번째로 큰 시장을 형성하고 있음

#### “ 뷔피제이타쿠 식품시장 공략 ”

- 작은 사치라는 뜻의 소비 성향을 나타내는 말로, 엄선된 재료를 사용한 준 프리미엄급 제품을 소비하는 행태를 뜻함

### 제품 트렌드

#### “ 첨가물이 함유된 건조 과일류 多 ”

- 식물성 유지 및 당류를 사용하여 제조한 제품이 65%로 더 비중이 높음

#### “ 無 첨가물 건조 과일, 프룬이 71.43% ”

- 첨가물을 사용하지 않은 건조 과일로는 프룬의 비중이 가장 높게 나타남

### 정책 트렌드

#### “ 독성물질이나 잔류성분으로 인한 통관 거부 사례 多 ”

- 일본으로 수입되는 건조 과일의 통관 거부 사례는 독성 물질이나 잔류 성분으로 인한 경우가 많았음

#### “ 과일별로 다른 기준치 ”

- 일본의 경우 각 과일별로 잔류 성분의 기준치를 다르게 설정하고 있으므로, 수출 시 주의가 필요함

## 1. 시장 메가 트렌드

### 건강과 위생을 중시하는 일본의 소비자

일본의 후생노동성은 2015년 4월부터 나트륨 일일 섭취 권장량을 개정하여 발표함. 성인 남성은 9g에서 8g으로 여성은 7.5g에서 7g으로 권장치가 축소되었음. 이에 따라 일본 소비자들은 섭취하는 나트륨 양에 대해 관심을 갖기 시작했고 식품 제조업체들은 저염 라면, 저염 햄 등 저염 식품을 앞다투어 출시함

또한 일본 정책금융공고에서 발표한 ‘가공식품 관련 설문조사, 2014’에 따르면 소비자의 49.8%가 후쿠시마 원전 방사능 유출사태 이후 가공식품의 라벨을 필수적으로 확인하는 등 식품 위생에 대한 관심이 고조됨. 이로 인해 소비자들은 식품의 원산지과 영양 성분, 인증 등 다양한 부분을 확인하고 구매함

이에 식품 제조업체는 식품 안전, 위생, 유기농 등을 강조한 제품을 출시하여 경쟁하고 있음

### 다양한 가격대의 Private Brand 시장 확대

신일본슈퍼마켓협회의 2014년 발표 내용에 따르면, PB상품<sup>4)</sup>의 매출액이 전년도에 비해 증가하고 있다고 전함. 대형유통업체가 잇따라 저렴한 PB상품을 출시하며 경쟁이 가열됨

일본의 시장조사 전문기관인 My Voice에 따르면 소비자들이 가장 많이 구매하는 PB상품의 품목은 디저트 제품으로 나타남

저가로 시작한 PB상품의 인기는 최근 프리미엄 PB상품으로 확대됨. AEON그룹과 Seven&I Holdings는 저가 PB상품 경쟁에서 프리미엄 PB상품을 출시하여 차별화를 꾀함. 또한 AEON그룹은 제조업체와 협력하여 2017년까지 현재의 약 2배인 2,300여 종으로 PB상품의 제품 라인을 확대할 예정임

4) 판매업자가 소유하고 관리하는 상표. 백화점, 슈퍼마켓 따위에서 독자적으로 만들어 판매하는 상품에 붙임(출처 : 국립국어원)

## 2. 소비 트렌드

### 일본 내 큰 시장을 형성한 건조 가공 식품

건조식품군은 일본 가공식품 산업에서 3번째로 큰 시장임. 2012년 건조식품군의 시장 가치는 314억 달러였으며 2011년에 비하면 0.6% 감소한 수치임. 일본의 건조 가공 식품 시장은 2012년부터 2017년까지 연평균 0.2% 정도의 성장세를 유지할 것으로 예측됨

일본의 젊은 층은 비스킷, 쿠키, 초콜릿, 감자칩 등 과자류를 선호해 옴. 최근에는 견과류, 건조 과일, 건 체리류가 인기를 끌고 있으며 이를 원료로 해서 만들어진 에너지 바도 성인 소비자와 여성들에게까지 인기를 끌고 있음. 이러한 제품들은 간식용 스낵과 식사를 대체하고 있으며 특히 저칼로리의 씹는 과일류와 젤리 컵 등이 매우 인기를 얻고 있음<sup>5)</sup>

### 쁘띠제이타쿠 식품시장 공략

쁘띠제이타쿠란 ‘작다’와 ‘사치’의 합성어로, 일상생활의 한도 안에서 여유를 즐길 수 있는, 지나치게 비싸지 않은 약간 고급스러운 상품이나 서비스를 구매하는 소비 성향을 말함. 엄선된 재료를 사용하여 10~20%정도 비싼 프리미엄급 상품으로, 절약 생활으로 찌든 일상에서 벗어나고픈 심리를 반영함

쁘띠제이타쿠의 주요 품목은 남자 1위가 외식(고급스러운 점심, 회식), 2위는 술(프리미엄급 맥주, 와인 등), 3위는 식품·신선 식재료였음. 여자 1위는 과자·디저트, 2위는 외식, 3위는 식품·신선 식재료로 나타남. 건조 과일의 경우 술안주나 과자, 디저트로 먹거나 식재료로 사용되는 등 활용 범위가 넓으므로, 뿌띠제이타쿠 트렌드를 반영한 고급화 전략 및 가격대 설정이 주효할 것으로 판단됨<sup>6)</sup>

표 2.1 일본의 프리미엄 건조 과일



출처 : 旬果日和(katasumi.co.jp)

5) 이주관(워싱턴주립대학교), '주요국 식품제조업 현황과 트렌드', 2014.09.

6) 한국무역협회, 'International Trade 월드링크 '일본편' 일본의 프리미엄(뿌띠제이타쿠) 식품 시장을 공략하라', 2015.10.

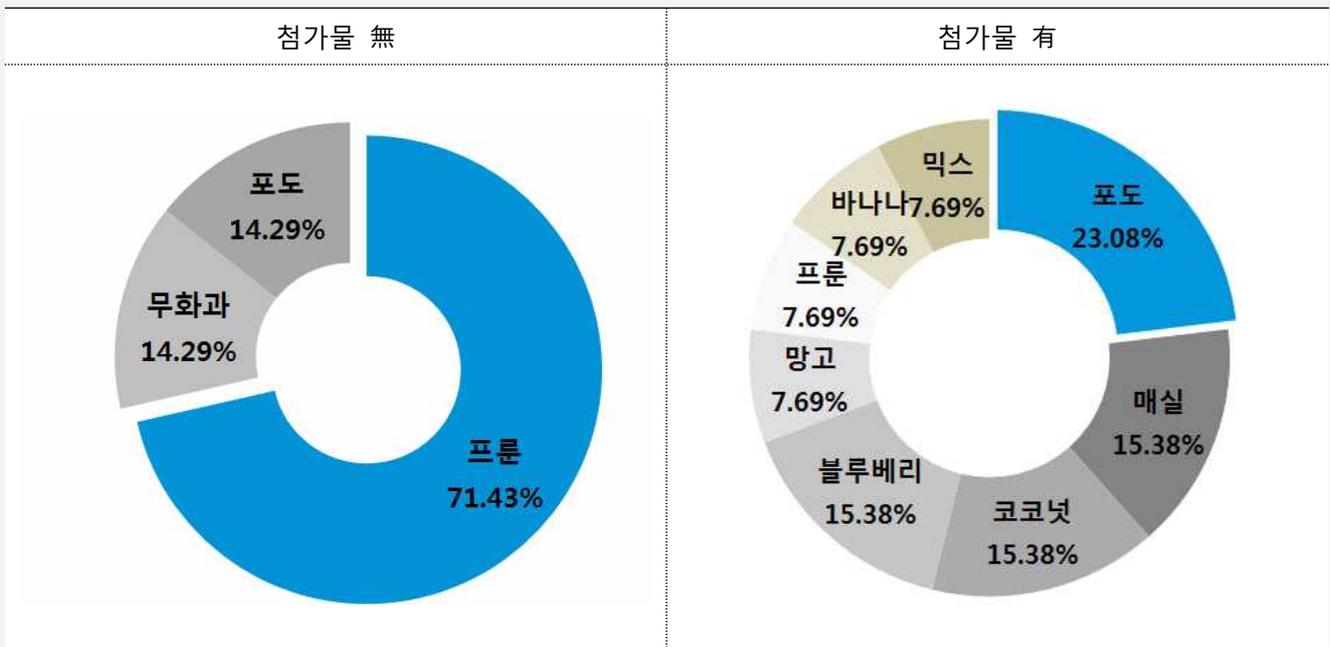
### 3. 제품 트렌드

#### 현지의 경쟁 제품, 첨가물 함유 제품이 多

일본 현지방문조사에서 첨가물 사용 여부가 파악된 제품을 대상으로 분석하였을 때, 첨가물 없이 과일(원물)만 말린 제품이 35%, 첨가물을 사용하여 말린 제품이 65%로 첨가물을 사용한 제품의 비중이 더 높게 나타남

첨가물을 사용하지 않은 제품 중에서는 프룬이 71.43%로 압도적으로 많았으며, 무화과와 포도가 그 뒤를 이음. 첨가물을 사용한 제품이 좀 더 많고 가짓수가 다양하게 나타났는데, 포도가 23.08%로 가장 높은 비중을 차지함. 매실과 코코넛, 블루베리가 2위로 각 15.38%를 나타내고 있음. 이들 제품에 사용된 첨가물은 대체로 식물성 유지와 당류(설탕, 과당, 포도당 등)가 가장 많았으며, 아황산염이나 노루빈산 등의 첨가제도 함유되어 있음

표 2.2 첨가물 사용 유무별 건조 과일 종류



출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07)

## 4. 정책 트렌드

### 독성 물질이나 잔류성분으로 인한 건조 과일 통관 거부 사례 가장 많아

일본 후생노동성의 통관 거부 사례 중 2014 ~ 2015년의 건조 과일 관련 사례를 분석한 결과, 건조 무화과의 통관 거부 사례가 가장 많았으며 주된 이유는 독성 물질이나 잔류 성분의 기준치 미준수로 확인됨

특히 곰팡이에 해당하는 독성 물질인 아플라톡신 검출은 건조 무화과 제품에서 가장 많이 발생하고 있으며, 화학 첨가물인 피로아황산나트륨은 건조 코코넛과 건조 파인애플에서 검출되었음. 또한 독일과 리투아니아에서 일본으로 수출한 건조 블루베리에는 세슘 137 성분이 검출되기도 하였음

일본의 경우, 건조 과일은 각 과일별로 성분의 기준치가 다르게 규정되어 있음. 대추에 대한 기준치는 현재 존재하지 않으나, 실제 수출 시에는 하기 통관 거부 사례와 본 보고서 66p의 잔류농약 규정을 참조할 필요가 있음

표 2.3 일본 후생노동성 건조 과일 통관 거부 사례

(2014년 ~ 2015년 기준)

제품명	수출국가	거부사유	기준
건조 무화과	터키	아플라톡신 12 µg/kg(B1 : 7.4, G1 : 5.0)검출	아플라톡신 B1, B2, G1 및 G2의 총합의 기준 : 10µg/kg
		아플라톡신 381 µg/kg(B1:308.0, B2:72.7)검출	
	미국	아플라톡신 57 µg/kg (B1:14.0, B2:2.1, G1:33.3, G2:7.4)검출	
		이란	
			아플라톡신 15 µg/kg(B1 : 11.2, G1 : 3.4)검출
건조 코코넛	필리핀	피로아황산나트륨(이산화황)2.1 g/kg 검출	피로아황산나트륨 기준 : 2.0g/kg 미만
건조 파인애플	태국	피로아황산나트륨(이산화황의 형태)0.13 g/kg 검출	
건조 블루베리	독일, 리투아니아	세슘137 140 Bq/kg 검출	빌베리,블루베리(일반식품)의 세슘 기준 : 100Bq/kg

출처 : 일본후생노동성(厚生労働省), TradeNAVI(tradenavi.or.kr)



## Ⅲ. 경쟁사 분석

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

## 경쟁사 분석 OVERVIEW

현지 매대 점유율 상위 기업 1위 AEON 2위 Kyoritsu-Foods 3위 Seiyu  
 현지 유통 대추칩 제조 기업 나츠메 이로, 알알이물산

### #1. AEON-Top Valu(イオン株式会社)

기업타입	유통업, 제조업	설립년도	1926년	
취급 품목 유형	식료품, 생활용품 등	홈페이지	www.aeon.info	

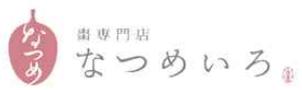
### #2. Kyoritsu-Foods

기업타입	제조업	설립년도	1964년	
취급 품목 유형	육가공식품 등	홈페이지	kyoritsu-foods.co.jp	

### #3. Seiyu(合同会社西友)

기업타입	유통업, 제조업	설립년도	1963년	
취급 품목 유형	식료품, 주거용품 등	홈페이지	www.seiyu.co.jp	

### #4. 나츠메 이로(なつめいろ)

기업타입	제조업	취급 품목 유형	대추 가공품	
대표전화	+81-78-335-8156	홈페이지	natsumeiro.jp	
주요 제품	 대추차, 대추칩 선물세트 등			

### #5. 알알이물산(농업회사법인 대흥)

기업타입	유통업, 제조업	설립년도	2002년	
취급 품목 유형	경산 대추 가공품	홈페이지	www.alali.co.kr	
주요 제품	 대추 칩, 아몬드 대추칩 등			

# 1. 경쟁사 선정

## 경쟁사 선정 방법

현지방문조사 시 기업명이 확인된 건조 과일 제품을 대상으로, 현지 매대에 가장 많이 진열되어 있는 제조사의 수를 파악함. 이를 토대로 현지 매대 점유율이 가장 높은 제조사 1 ~ 3위에 대한 분석을 실시함

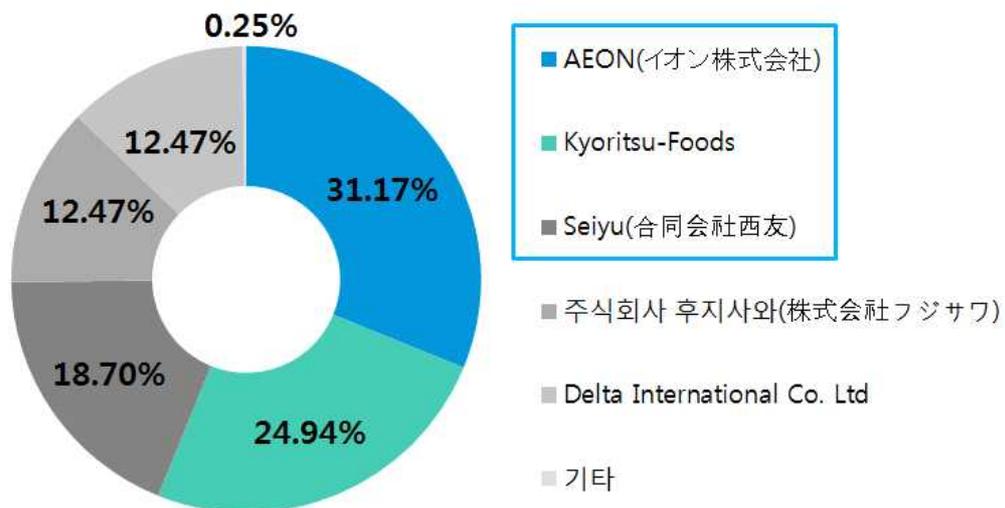
또한 일본 내 유통되는 대추칩을 제조하는 기업 2개사 “나츠메이로”와 “알알이물산”은 시장 점유율과는 무관하게 선정하여 분석함

## 유통 체인에서 생산하는 기업 제품이 강세

건조 과일 경쟁사 점유율 조사 결과, 가장 높은 점유율을 보인 기업은 AEON으로 31.17%를 차지함. 2위는 24.94%를 차지한 Kyoritsu-Foods이며, 18.70%로 Seiyu(브랜드명 : Topvalu)가 3위로 확인됨

1위인 AEON과 3위인 Seiyu는 일본은 대형 유통망을 보유하고 있는 기업으로, 각 유통 매장에 공급하기 위한 식료품을 직접 제조하여 판매함. 분석 대상 경쟁 기업 중 식품 전문 제조 회사는 2위인 Kyoritsu-Foods임

표 3.1 일본 현지방문조사 건조 과일 제조사 점유율



출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07)

## 2. 경쟁사별 현황 파악

### AEON-Top Valu(イオン株式会社)

일본의 대형 유통기업으로, 편의점 및 슈퍼마켓을 비롯한 백화점 등을 운영하고 있음. 직접 상품을 제조하여 유통 체인을 통해 공급하고 있음

표 3.2 기업개요

기업타입	유통업, 제조업
취급 품목 유형	식료품, 생활용품 등
설립년도	1926년
대표전화	+81-3-5384-7750
주소	1-5-1 Nakase , Minami-ku , Chiba-shi Chiba, 261-8515 Japan
홈페이지	www.aeon.info
기타 정보	- 매출액 : 6.7억 달러 (2015년 기준) - 자본금 : 7.2억 달러 (2016년 기준) - 직원 수 : 13만 5,000명

출처 : AEON(www.aeon.info)

표 3.3 제품 소개

건조 과일 제품	
	  
	프룬, 무화과, 망고, 포도

출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei, 2016.07)

## 2. 경쟁사별 현황 파악

### Kyoritsu-Foods

과거 소시지, 염지 육류 등 육가공 식품을 위주로 생산해 오던 Kyoritsu-Foods는 현재 제과 제빵 재료에서부터 견과류, 간편식품 등 다양한 분야의 식료품을 생산하는 기업으로 성장하였음

전용 온라인 스토어를 비롯하여 여러 유통 체인에 제품을 납품하고 있음

표 3.4 기업개요

기업타입	제조업
취급 품목 유형	육가공품, 제과 제빵용 재료, 견과류 등
설립년도	1964년 9월 1일
대표전화	+81-120-360-373
주소	東京都台東区東上野1-18-9
홈페이지	kyoritsu-foods.co.jp
기타 정보	- 직원 수 : 122명 - 자본금 : 1억 엔

출처 : Kyoritsu Foods(www.kyoritsu-foods.co.jp)

표 3.5 제품 소개

건조 과일 제품	
	<p>프룬(유기농, 캘리포니아), 포도, 무화과</p>

출처 : 현지방문조사(Daiei, Seiyu, 2016.07)

## 2. 경쟁사별 현황 파악

### Seiyu(合同会社西友)

미국 월마트를 모회사로 하는 일본의 대형 유통기업이며, 슈퍼마켓부터 생활용품·인테리어점인 무인양품에 이르기까지 다양한 분야에서 유통 체인을 운영하고 있음

일반적으로 가정에서 소비되는 식품을 직접 생산하고 있으며, 건조 과일 외에도 여러 분야의 식료품을 생산 및 직접 유통하고 있음

표 3.6 기업개요

기업유형	유통업, 제조업
취급 품목 유형	식료품, 의류, 주거용품 등의 소매 체인 운영
설립년도	1963년 4월
대표전화	+81-3-3598-7000
주소	東京都北区赤羽二丁目1番1号
홈페이지	www.seiyu.co.jp

출처 : Seiyu 기업 홈페이지(www.seiyu.co.jp)

표 3.7 제품 소개

건조 과일 제품	
	프룬, 포도, 블루베리
건조 과일 제품	
	딸기, 과일믹스, 바나나

출처 : Seiyu 온라인 스토어(www.the-seiyu.com)

## 2. 경쟁사별 현황 파악

### 나츠메 이로(なつめいろ)

대추 가공품을 전문적으로 제조하여 판매하는 일본 기업으로, 대추는 한국산 대추를 사용함. 대추칩을 비롯한 대추 차, 믹스 견과류 등을 판매하고 있음. 여성의 건강에 좋다는 키워드로 마케팅을 하고 있으며, 선물용으로 소분되어 다양한 제품을 맛볼 수 있는 세트 등을 판매하여 고급화 전략으로 시장을 공략하고 있음

표 3.8 기업개요

기업유형	제조업
취급 품목 유형	대추 가공품
대표전화	+81-78-335-8156
주소	兵庫県神戸市中央区三宮町1-9-1 センタープラザ東館7F
홈페이지	natsumeiro.jp

출처 : 나츠메 이로(なつめいろ, natsumeiro.jp)

표 3.9 제품 소개

<p>대추 칩 제품</p>	 <p>대추 칩, 대추 차</p>
	 <p>선물 세트 포장</p>

출처 : 나츠메 이로(なつめいろ, natsumeiro.jp)

## 2. 경쟁사별 현황 파악

### 알알이물산(농업회사법인 대흥)

생생 대추(대추 칩)과 슬라이스 대추를 전문적으로 생산하는 기업으로, 경산 대추를 사용하여 대추 가공품을 제조하여 판매함. 알알이물산은 2016년 2월 19일 2.5톤 상당의 경산 대추 슬라이스를 일본에 첫 수출하는 것으로 일본 진출을 시작함. 이는 대추 슬라이스 2,200상자에 해당하는 물량으로, 대추 수출 물량으로는 최초로 확인됨

표 3.10 기업개요

기업유형	유통업, 제조업
취급 품목 유형	경산 대추 가공품
설립년도	2002년
대표전화	+82-53-811-5158
주소	경상북도 경산시 진량읍 대부길 180
홈페이지	www.alalri.co.kr

출처 : 알알이물산 기업 홈페이지(www.alalri.co.kr)

표 3.11 제품 소개

대추 칩 제품	
	(특허받은 바삭바삭 씨를 뺀 경산 대추가 통째로) 생생 대추
대추 칩 제품	
	12g씩 소분하여 판매되는 건조 대추 칩

출처 : 알알이물산 기업 홈페이지(www.alalri.co.kr)



## IV. 경쟁제품 현지조사

1. 분석 제품 및 기준
2. 가격 정보
3. 포장용기&유통기한 정보
4. 과일 종류 비교 정보
5. 대추 칩 현지방문조사 결과
6. 현지조사 데이터
7. 온라인 조사 데이터

# 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

**건조 프룬 제품이 다**  
경쟁제품 중 프룬을 건조한 제품이 전체의 31.58%를 차지하고 있음

**유통기한 : 8.5개월**  
일반적으로 4~24개월의 유통기한을 나타냄

**패키지 : 불투명한 비닐 파우치**  
기본적으로 불투명한 비닐 파우치를 사용하되, 내용물을 확인할 수 있는 투명 창을 활용한 경우 다

**중량 : 평균 87.28g**  
건조 과일 제품의 중량은 18g~250g으로 나타남

**가격 : 10g당 평균 69.25엔**  
과일 종류별로 가격대가 차이가 나나, 6가지 건조 과일의 10g당 평균 가격은 35.42엔으로 확인되며 대추칩의 평균 제품은 170.75엔임

## 분석 제품 상세

			
주식회사 후지사와 바나나칩스	Seven&I 코코넛칩스	AEON 씨를 제거한 프룬	Seiyu 건포도
			
주식회사 토리 부드러운 말린 매실 꿀맛	Delta International Co. Ltd 알알이 블루베리	나츠메 이로 대추 칩	알알이물산 생생대추

분석 지표 : 용량, 10g당 가격(엔), 포장형태, 유통기한, 과일 종류

분석 제품 : 현지 유통매장 방문 후 확보한 8개사 대표제품

지표별 결과 값 활용 방안 : 지표별 평균 값 및 최소·최대 값 확인으로, 현지 시장 진출 시 제품 현지화(R&D) 가능

# 1. 분석 제품 및 기준

## 경쟁 제품



바나나칩스  
(バナナチップス)



코코넛칩스  
(ココナッツチップス)



씨를 제거한 프룬  
(ブルー種ぬき)



건포도(レーズン)

## 경쟁 제품 선정

표 4.1 방문 매장

매장명	주소	방문일시
AEON	東京都新宿区百人町2丁目27-7	2016. 07
Daiei Gourmetcity	東京都豊島区高田1-3-3	2016. 07
Itoyokado	東京都新宿区早稲田町74番	2016. 07
Seiyu	東京都新宿区高田馬場3丁目3-8	2016. 07
Piagio Uny	東京都文京区関口1丁目32-3	2016. 07
イトヨカド		



# 1. 분석 제품 및 기준

## 경쟁 제품



부드러운 말린 매실 꿀맛  
(야와라카ほし梅はちみつ味)



알알이 블루베리  
(つぶつぶブルーベリー)



대추 칩  
(なつめチップ)



생생 대추

## 분석 기준 설정

표 4.2 분석 제품 및 기준

제품명	제조사
바나나칩스(バナナチップス)	주식회사 후지사와 (株式会社フジサワ)
코코넛칩스(ココナツチップス)	Seven&I
씨를 제거한 프룬(プルーン種ぬき)	AEON(イオン株式会社)
건포도(レーズン)	Seiyu(合同会社西友)
부드러운 말린 매실 꿀맛 (야와라카ほし梅はちみつ味)	주식회사 토리(株式会社なとり)
알알이 블루베리 (つぶつぶブルーベリー)	Delta International Co. Ltd (株式会社デルタインターナショナル)
대추 칩(なつめチップ)	나츠메 이로(なつめいろ)
(특허받은 바삭바삭 씨를 뺀 경산대추가 통째로) 생생대추	알알이물산

▶ 분석기준 : 제품 상세 스펙에서 공통적으로 확인되는 용량, 10g당 가격 (엔), 포장형태, 유통기한, 과일 종류 총 5가지 항목을 분석함

출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07), 온라인 매장(Natsumeiro, Rakuten, 2016.07.)

## 온라인 매장 제품 분석

현지 슈퍼마켓에서 조사한 6가지 건조 과일과 온라인 매장을 통해 조사한 2가지 대추 칩 제품을 기준으로 경쟁제품 분석을 실시함. 일본 현지 내 유통되는 대추 칩의 양이 많지 않은 관계로, 온라인 매장에서 판매가 확인된 제품을 기준으로 경쟁제품을 선정함

## 2. 가격 정보

### 사이즈별 가격 차이

나츠메이로의 대추칩의 경우, S, M, L, Big 사이즈로 판매되고 있음. 경쟁제품 분석 시에는 가장 일반적인 사이즈인 M을 기준으로 분석함. 나츠메이로 제품은 10g당 220엔을 기준으로 하여 가격이 책정되어 있음

	중량(g)	가격(엔)
S	25	550
M	50	1,100
L	100	2,200
Big	500	11,000

### 일본 내 유통되는 경쟁 제품, 10g당 평균 69.25엔

현지 슈퍼마켓에서 조사한 8가지 건조 과일(대추칩 포함) 제품의 평균 중량은 87.28g으로 나타남. 10g당 평균 가격은 69.25엔으로 분석됨

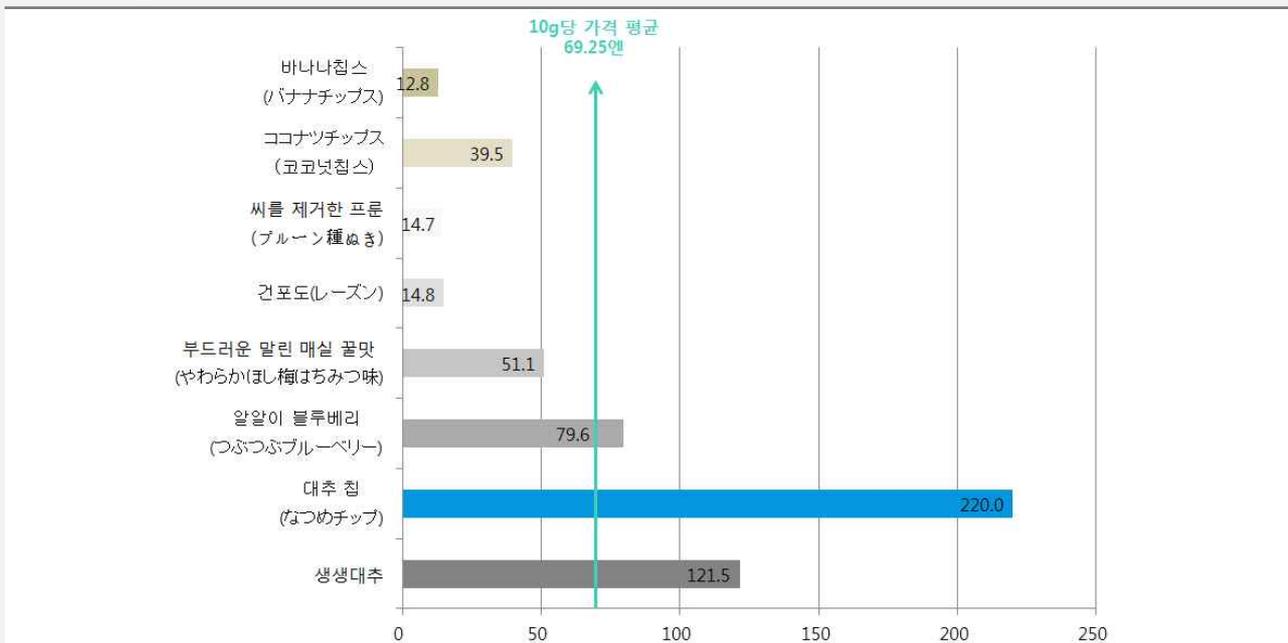
전반적으로 건조 과일에 비해 대추 칩 제품의 가격대가 높게 나타남. ‘대추 칩 (なつめチップ)’ 제품의 10g당 가격은 220엔, ‘생생대추’ 제품은 121.5엔으로 기타 다른 건조 과일보다 많게는 10배 이상 비싼 것으로 파악됨

표 4.3 가격 비교

제품명	용량 (g)	가격 (엔)	10g당 가격(엔)
바나나칩스(バナナチップス)	100	128	12.8
코코넛칩스 (코코넛칩스)	50	198	39.5
씨를 제거한 프룬(プルーン種ぬき)	250	368	14.7
건포도(レーズン)	100	148	14.8
부드러운 말린 매실 꿀맛(やわらかほし梅はちみつ味)	18	92	51.1
알알이 블루베리(つぶつぶブルーベリー)	50	398	79.6
대추 칩 (なつめチップ)	50	1,100	220
(특허받은 바삭바삭 씨를 뺀 경산대추가 통째로) 생생대추	80	972	121.5

출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07), 온라인 매장(Natsumeiro, Rakuten, 2016.07.)

표 4.4 10g당 가격 비교 및 평균가격 도출



출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07), 온라인 매장(Natsumeiro, Rakuten, 2016.07.)

### 3. 포장 용기&유통기한 정보

#### 비닐 파우치 포장 사용

실제 판매 중인 경쟁 제품의 포장은 대부분이 파우치 형태로 확인되었으며, 전체가 불투명한 제품과 함께 파우치 전체 또는 일부가 투명하여 내용물을 확인할 수 있는 제품이 있었음. 일부 제품의 경우는 지퍼백 형태이거나, 종이 라벨을 덧대어 포장하였음

#### 유통기한 평균 8.5개월

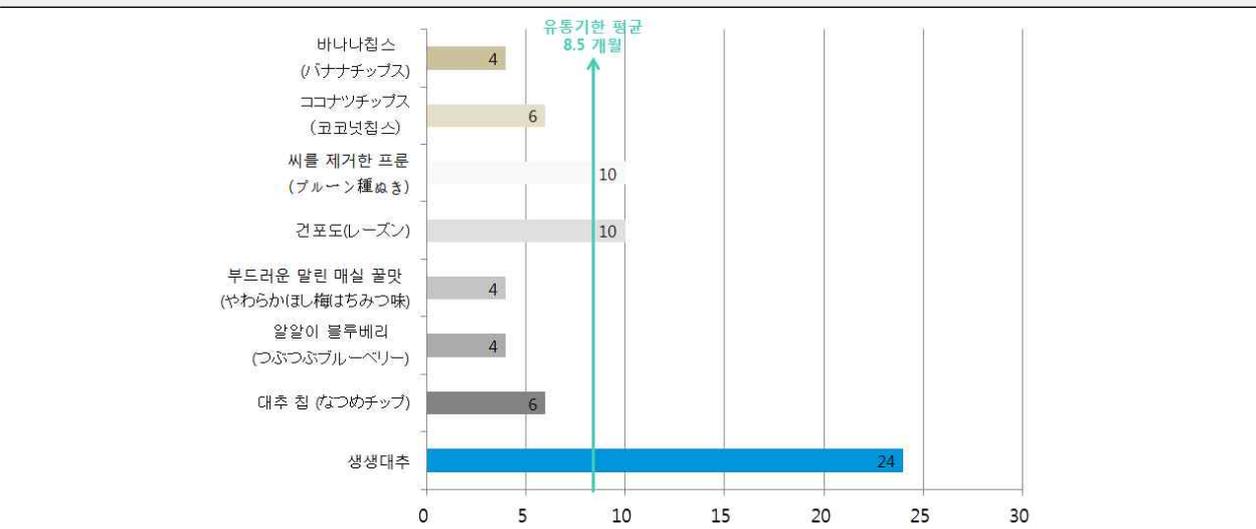
분석 대상 경쟁 제품 중 가장 짧은 유통기한은 4개월, 가장 긴 유통기한은 24개월로 확인됨. 현지조사 시점에 진열된 제품의 유통기한을 추산한 결과와, 온라인 매장에 명기된 제조일로부터의 유통기한의 평균치임

표 4.5 패키지 샘플 (경쟁제품 분석)

				
불투명한 비닐 파우치 포장	내용물을 확인할 수 있는 파우치 포장	상단 종이 마개의 스탠딩 투명 파우치	정육면체 비닐 포장을 종이로 감싼 포장	지퍼백 형태의 스탠딩 파우치
'나스메 이로'의 사이즈별 포장				

출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07), 온라인 매장 (Natsumeiro, Rakuten, 2016.07.)

표 4.6 유통기한 비교



출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07), 온라인 매장 (Natsumeiro, Rakuten, 2016.07.)

## 4. 과일 종류 비교 정보

### Buyer Interview info

“일본에서 대추는 한방 관련 식품의 재료로 쓰고 있어 인기가 높다. 제과 및 디저트 관련 식품으로 활용도가 높다.”

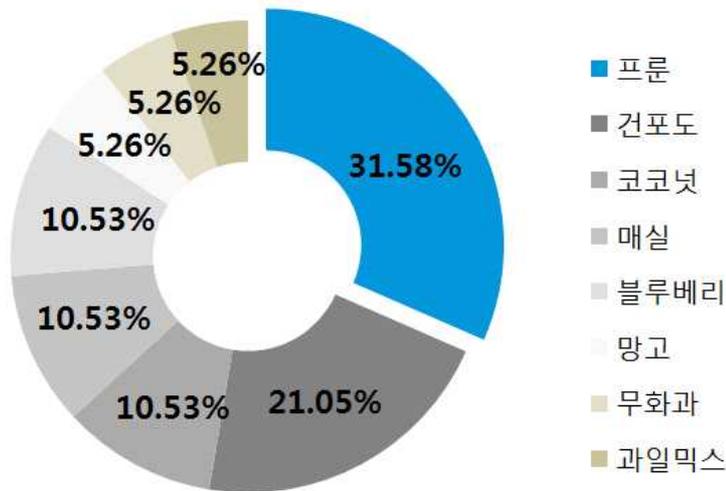
건조식품 및 한국 식품  
수입 유통업체  
담당자 미야시와의 인터뷰  
中, 2016. 07

### 일본 현지의 건조 과일, 프룬 제품이 다수

현지 조사 시 확인된 경쟁 제품 전체<sup>7)</sup>의 과일 종류를 분석한 결과, 프룬이 31.58%를 차지하여 가장 높게 나타났으며 건포도는 21.05%로 2위로 확인됨

코코넛, 매실, 블루베리는 각 10.53%, 망고, 무화과, 과일믹스의 경우는 각 5.26%로 확인되었음. 여러 가지 과일이 섞여 있는 믹스 제품도 판매되고 있었음

표 4.7 제품별 원재료 과일 종류 비교



출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07)

7) 현지조사 시 과일 종류가 확인된 제품 전부를 대상으로 하며, 이들 중 정보가 부분적으로 파악된 제품은 분석 대상 경쟁제품에서 제외함

## 5. 대추 칩 현지방문조사 결과

### 포장 형태 비교



<온라인 판매>



<현지 매장 판매>

### 식료품 매장이 아닌 편집숍에서 판매되고 있는 일본 현지의 대추칩

일본 현지의 나츠메 이로 대추칩 판매 매장을 방문조사한 결과, 대추칩은 식료품 매장이 아닌 ‘음식이 있는 라이프스타일’을 제안하는 컨셉의 편집숍에서 판매하고 있음을 확인함. 일본과 유럽을 혼합한 테마를 차용하였으며, 기존 고급 레스토랑의 계열사로 편집숍뿐 아니라 카페, 맥주 레스토랑, 의류 판매점 등도 동일한 테마 하에 운영됨. 음식을 함께 취급하는 Adam et Rope 매장은 해당 매장이 최초이며, 건강하고 고급스러운 식품을 제공하고자 노력함

대추 칩은 온라인에 비해 저렴한 가격(25g당 510엔)에 판매되고 있었으며, 투명한 비닐 파우치가 아닌 불투명한 포일 파우치로 판매하고 있어 포장의 형태도 다소 다르게 나타남

### 나츠메 이로의 대추칩을 판매하고 있는 Salon adam et Rope 매장 전경



출처 : 현지방문조사(SALON adam et Rope, 2016.07)

## 6. 현지조사 데이터

### 제품 정보

일본 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품 기본 스펙 및 판매 매장 정보

구분		제품 #1	제품 #2
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	주식회사 후지사와(株式会社フジサワ)	Seven&I
	제품명	바나나칩스(バナナチップス)	코코넛칩스 (코코넛칩스)
	용량 (g)	100	50
	10g당 가격(엔)	12.8	39.5
	포장형태	불투명한 비닐 파우치	불투명한 비닐 파우치
	성분	바나나, 코코넛유, 설탕	코코넛, 설탕, 소금, 산화방지제(아황산염)
	유통기한(일)	4개월	6개월
취급처	원산지	일본	일본
	판매사 정보	주식회사 후지사와(株式会社フジサワ)	Seven&I
	판매확인 매장	Piago Uny	Itoyokado

## 6. 현지조사 데이터

구분		제품 #3	제품 #4
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	AEON(이온株式会社)	Seiyu(合同会社西友)
	제품명	씨를 제거한 프룬(プルーン種ぬき)	건포도(レーズン)
	용량 (g)	250	100
	10g당 가격(엔)	14.72	12.8
	포장형태	투명·불투명한 비닐 파우치	불투명한 비닐 파우치
	성분	프룬(미국산)	말린 포도, 식물성 유지
	유통기한(일)	10개월	10개월
취급처	원산지	일본	일본
	판매사 정보	AEON(이온株式会社)	Seiyu(合同会社西友)
	판매확인 매장	Daiei, AEON	Seiyu

## 6. 현지조사 데이터

구분		제품 #5	제품 #6
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	주식회사 토리(株式会社なとり)	Delta International Co. Ltd (株式会社デルタインターナショナル)
	제품명	부드러운 말린 매실 꿀맛 (やわらかほし梅はちみつ味)	알알이 블루베리 (つぶつぶブルーベリー)
	용량 (g)	18	50
	10g당 가격(엔)	51.1	79.6
	포장형태	불투명한 비닐 파우치	투명·불투명한 비닐 파우치
	성분	매실(중국산), 소금, 과당, 포도당, 설탕, 아카시아 꿀(중국산), 소르비톨, 감미료(아스파탐 L 페닐알라닌 화장품), 조미료(아미노산), 산미료, 향료	블루베리, 설탕, 식물성 기름
유통기한(일)	4개월	4개월	
취급처	원산지	일본	일본
	판매사 정보	주식회사 토리(株式会社なとり)	Delta International Co. Ltd (株式会社デルタインターナショナル)
	판매확인 매장	AEON	Itoyokado

## 7. 온라인 조사 데이터

구분		제품 #7	제품 #6
제품 이미지	제품 이미지		
	업체명	나츠메 이로(なつめいろ)	알알이물산
제품 스펙	제품명	대추 칩(なつめチップ)	(특허받은 바삭바삭 씨를 뺀 경산대추가 통째로) 생생대추
	용량 (g)	50	80
	10g당 가격(엔)	220	121.5
	포장형태	투명한 비닐 파우치	불투명한 비닐 파우치
	성분	(한국산) 건조 대추	경산 대추
	유통기한(일)	6개월	24개월
취급처	원산지	일본	한국
	판매사 정보	나츠메 이로(なつめいろ)	알알이물산
	판매확인 매장	natsumeiro.jp, item.rakuten.co.jp 등	www.mdhmart.com, www.reihoen.jp, item.rakuten.co.jp 등

## 7. 온라인 조사 데이터(현지방문조사 보완)

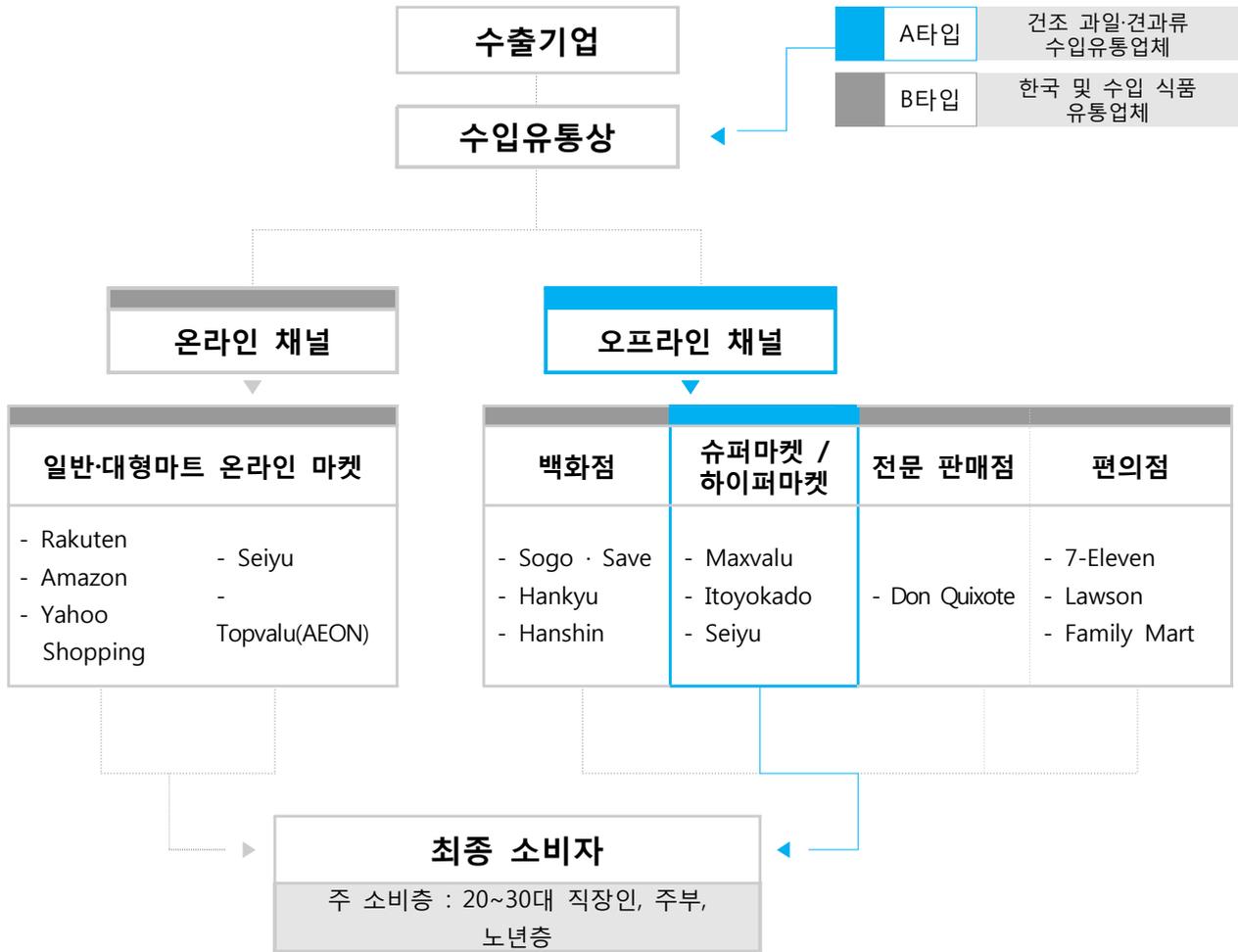
구분	제품 #7 앞면	제품 #7 뒷면
제품 이미지		
제품 스펙	업체명	나츠메 이로(なつめいろ)
	제품명	대추 칩(なつめチップ)
	용량 (g)	25
	10g당 가격(엔)	204
	포장형태	불투명한 포일 파우치
	성분	(한국산) 건조 대추
	유통기한(일)	4개월
취급처	원산지	일본
	판매사 정보	Tokyo Shoji Holdings(株式会社 都商事ホールディングス)
	판매확인 매장	SALON adam et rope(Kichijyoji, Ginza)



## V. 유통구조 현황

1. 현지 유통구조 map
2. 추천 진출 경로
3. 유통업체 담당자 인터뷰

# 1. 현지 유통구조 map



\*출처 : 한국산업기술협력재단 '일본 백화점업계 분석', 2015, '일본의 슈퍼마켓 시장', 2015

유통구조	특징	유통 점유율 <sup>8)</sup>
식음료 전문 소매점	일본의 전문 판매점은 특정 제품을 전문적으로 판매하는 형태의 점포를 말함	14.07%
온라인 채널	다수의 온라인 채널에서 건조 과일이 판매되고 있으나, 그 유통량은 적은 것으로 판단됨	-
백화점	일본의 백화점은 식품관과 마트를 두어 식품을 판매함	6.91%
슈퍼마켓 / 하이퍼마켓	AEON Group과 Seven&I Holdings와 같은 대기업에서 다양한 컨셉의 슈퍼마켓을 출시함	40.98%
편의점	도시락과 1인 식사문화가 발달한 일본은 타국가보다 편의점 문화가 발달함	24.01%
기타	창고 형 매장, 드러그스토어, 외식업 등이 포함됨	14.03%

\*출처: Canadean Intelligence Centre(canadean.intelligence.com), Confectionary 기준

8) 건조 과일에 해당하는 유통 채널별 점유율 데이터가 없으므로, 일반적인 건조 과일의 쓰임새에 해당하는 과자류(Confectionary)로 유통 채널을 분석함

## 2. 추천 진출 경로

### ROUTE #1. 슈퍼마켓 / 하이퍼마켓

#### **건조 과일, 슈퍼마켓·하이퍼마켓의 자체 브랜드 상품 多**

일본의 식품소비의 절반 이상인 53.46%가 슈퍼마켓과 하이퍼마켓을 통해 이루어지고 있음

현지방문조사 결과, 건조 과일 제품의 경우 AEON이나 Seiyu와 같은 대형 유통기업이 자체 브랜드를 통해 제조한 경우가 많은 것으로 파악됨. 따라서 대추칩의 경우도, 해당 경로로 일본 현지에 진출하는 것이 유망할 것으로 판단됨

### ROUTE #2. 일반 B2C 온라인 마켓

#### **일본의 유통거점, 편의점**

일본 내 편의점은 약 5만여 개가 존재하며, 업체 간의 경쟁이 치열함. 일본의 편의점 점유율 상위 3개 기업(7-Eleven, Lawson, Family Mart)는 편의점 자체 PB(Private Brand)상품을 개발하고, 편의점 내에 조리시설을 갖추는 등 차별화 전략을 통해 소비자를 유치하기 위해 힘쓰고 있음

### ROUTE #3. 백화점

#### **백화점 이용 소비자 증가 추세**

일본의 백화점들은 최근 리뉴얼을 통해 소비자들을 모으고 있음. 매장의 크기를 줄이고, 다양한 컨셉의 매장을 설치하여 소비자들의 선택의 폭을 증가시켜 매출을 올리고 있음

또한 백화점은 지하에 식품매장을 두어 운영하고 있는데 선물용을 구입하거나 할인행사를 진행할 때 백화점을 찾는 소비자들이 증가하고 있음. 한국을 비롯한 수입 식품도 백화점을 통해 흔히 유통되고 있기 때문에, 진출 시 해당 경로를 고려할 필요가 있음

### 3. 유통업체 담당자 인터뷰

#### 인터뷰 대상 및 일시

건조 및 한국 식품 취급 바이어  
대상 인터뷰 진행  
(2016년 7월)

- 건조식품 수입유통업체
- 한국 식품 수입유통업체

#### Q1. 현재 취급 중인 제품은 무엇인가?

“현재 중국산 건조 대추를 유통하고 있다. 도매로는 10, 20kg 단위로 가장 많이 판매된다. 대추를 비롯한 건조식품들을 취급하고 있는데, 취급 제품 중 가장 인기가 많은 것은 건조 마늘 칩이다.”

건조식품 및 한국 식품 수입 유통업체 株式会社スリーライク商会  
담당자 미야시와의 인터뷰 中, 2016. 07

#### Q2. 건조 대추의 주요 구매 요인은 어떻게 되는가?

“대추의 색감이 붉을수록 인기가 많으며 맛이 단 것을 선호한다. 가장 중요한 것은 (단) 맛이며, 가격 그리고 유통기한 순으로 구매를 고려하고 있다. 건조 과일의 경우 내용물을 확인할 수 있는 투명한 포장을 사용한 제품을 선호한다.”

건조식품 및 한국 식품 수입 유통업체 株式会社スリーライク商会  
담당자 미야시와의 인터뷰 中, 2016. 07

#### Q3. 한국산 제품에 대한 평가는 어떤가?

“한국산 제품은 항상 가격이 높아 수입이 어려운 편이다.”

건조식품 및 한국 식품 수입 유통업체 株式会社スリーライク商会  
담당자 미야시와의 인터뷰 中, 2016. 07

#### Q4. 제품의 주요 납품처는 어디인가?

“건조 대추가 많이 사용되는 디저트 전문점에 직접 납품하거나, 수요도가 높은 한방 재료 판매 전문점으로 공급하고 있다.”

건조식품 및 한국 식품 수입 유통업체 株式会社スリーライク商会  
담당자 미야시와의 인터뷰 中, 2016. 07



## VI. 유통업체 현황

1. 주요 유통채널 개관
2. 주요 유통업체 핫이슈
3. 유통업체별 개요
  - AEON
  - Gourmet City(Daiei)
  - Itoyokado

## 유통업체 현황 OVERVIEW

### 주요 유통경로



### 주요 유통업체 리스트(슈퍼마켓/하이퍼마켓)

No.	이름	특징
1	AEON	- 종합 유통 매장에서 전문소매점으로 전환하는 전략으로, 다품종에서 전문화 매장으로 거듭나고 있음. 또한 지역 별로 상권을 분석하여 맞춤형 서비스를 제공하는 매장이거나, 온라인으로 주문하고 매장에서 수령하는 'Click&Collect' 서비스를 도입하기도 함
2	Gourmet City	- 일본 Daiei가 설립하여 운영하는 도시형 슈퍼마켓으로, 식품을 중심으로 한 '푸드 스타일 스토어'를 개발 및 운영하고 있음
3	Itoyokado	- 1920년 설립된 종합 유통기업으로 미국 브랜드였던 세븐일레븐을 일본에 최초로 도입하여 성장시킨 기업임. 트렌드나 고정 관념에서 벗어난 운영 전략으로 주목을 받음

### 주요 유통업체 최신 이슈

유통업체		운영현황
AEON		- 오랜 판매실적 부진을 타개하기 위하여 많은 품목을 취급했던 기존의 종합 매장을 탈피하고, 소수의 품목만을 전문적으로 취급하겠다는 전략을 세움
Gourmet City		- 시니어를 타겟으로 한 매장을 오픈하여 일본의 사회 변화에 대응하고 있음. 노년층이 주로 구매하는 상품을 전문적으로 취급하며, 편의성 도모를 위해 계단 및 턱이 없는 매장을 운영함

# 1. 주요 유통채널 개관

## 슈퍼마켓 / 하이퍼마켓

### · 슈퍼마켓

: 일용잡화류를 판매하는 소매점으로 보통 면적은 280 ~ 2,300㎡임

### · 하이퍼마켓

: 일용 잡화류 외의 가전제품 등의 공산품도 판매하며 가격이 저렴한 것이 특징임. 보통 면적은 2,300㎡ 이상임

## 일본 건조 과일, 하이퍼·슈퍼마켓을 통한 진출 유리

시장통계 기관 Canadean Intelligence Centre에 따르면, 일본의 과자류 시장의 유통 채널별 점유율은 2015년 40.87%를 차지한 하이퍼마켓 &슈퍼마켓이 가장 크게 나타남. 편의점은 23.95%로 2위를 차지 하였음

식료품 및 청과물의 구매경로는 하이퍼마켓 및 슈퍼마켓의 점유율이 높으며 주요 하이퍼마켓은 식료품 전문점으로서 변화를 도모하고 있음

일본 내 주요 5개 슈퍼마켓 브랜드로는 AEON, Ito Yokado, Uny, Daiei, and Life Corp이 있으며 이들이 전체 슈퍼마켓에서 65%의 점유율을 차지하고 있으며, 특히 AEON과 Ito Yokado는 42.5%를 차지하는 것으로 조사됨

표 6.1 일본 과자류<sup>9)</sup> 시장 유통 채널별 점유율 추이

(단위 : 백만 달러)

구분	2013		2014		2015	
	매출	점유율	매출	점유율	매출	점유율
백화점	717	6.79%	682	6.86%	615	6.91%
편의점	2,483	23.51%	2,372	23.87%	2,137	24.01%
식음료 전문 소매점	1,472	13.94%	1,381	13.89%	1,252	14.07%
하이퍼마켓&슈퍼마켓	4,244	40.19%	4,051	40.76%	3,647	40.98%
기타	1,248	15.56%	1,452	14.61%	1,643	14.03%
합계	10,559	100%	9,939	100%	8,899	100%

출처: Canadean Intelligence Centre(canadean.intelligence.com), Confectionary 기준

9) 건조 과일에 해당하는 유통 채널별 점유율 데이터가 없으므로, 일반적인 건조 과일의 쓰임새에 해당하는 과자류 (confectionary)로 유통 채널을 분석함

## 2. 주요 유통채널 핫이슈

### AEON

#### 위기 극복 위해 '탈(脫)종합'으로 전술변경

지난 몇 년간 일본의 대형유통매장은 전자상거래와 편의점에 밀려 오랜 판매실적 부진을 겪고 있음. 이에 타 대형유통브랜드는 다수의 점포들을 폐쇄하고 있으나, 업계 1위를 차지하고 있는 AEON은 점포를 폐쇄하기보다 '탈(脫)종합'으로 전술을 변경하여 위기를 타개하고자 함

AEON은 지역별 상권 수요를 파악하여 'AEON Style Store'를 열 계획임. 30~40대 인구가 많은 지역에는 유기농 재료로 구성된 육아 전문 매장을 마련하고 주위에 옷가게가 많은 지역에는 점포 내 의류 브랜드를 제외하는 등 지역 상황에 맞추어 그 지역에서 정말 필요로 하는 물건과 서비스를 특화하여 제공할 방침을 가지고 있음

### Gourmetcity(Daiei)

#### 시니어를 타겟으로 한 대형 매장 오픈

2014년, 대형 유통기업 Daiei는 시니어를 타겟으로 하는 매장을 오픈하여 화제가 됨. 노년층에게 필요한 상품인 기저귀, 속옷, 염색 제품 등을 소싱하여 판매하면서 쇼핑 편의성을 높이기 위해 계단이나 턱을 없앤 매장을 선보였음

이는 일본의 급격한 사회 변화에 대응하는 하나의 전략으로 볼 수 있으며, 적극적인 대처 방안으로 고려되고 있음

### 3. 유통업체별 개요 – AEON

#### AEON 종합유통매장에서 전문소매점으로 전환

지난 2016년 1월, 일본의 가장 큰 슈퍼마켓 체인인 AEON은 전자상거래와 편의점의 증가로 인한 불황을 타개할 방안으로 전문 소매점으로서의 구조 개혁을 예고함. 자료에 의하면, 일본 전역의 AEON 슈퍼마켓 350개점을 향후 5년 내에 새롭게 개점할 계획임

AEON은 이번 구조개혁을 통해 지역별로 특화된 ‘AEON Style Store’를 열 계획이며, 지역별로 상권을 분석하여 필요한 제품과 서비스에 주력하겠다는 방침을 가지고 있음

2016년 1월, AEON社는 자사가 운영하는 29개 웹사이트를 이온닷컴(AEON.COM)으로 통합하여 식료품에서부터 자동차용품, 도서 등의 다양한 제품을 취급하는 온라인 쇼핑몰을 개설하였음

또한, 인터넷에서 주문하고 매장에서 수령하는 방식인 ‘Click&Collect’ 서비스를 도입하여 고객편의를 도모함. 온라인 쇼핑이 보편화된 현대의 일본 소비자들에게 최적화된 서비스 제공으로 식료품 시장에서도 활발한 활동을 이어갈 전망이다

표 6.2 매장 정보

기업 정보	매출액	약 796억 2,569만 달러(2015년 2월 기준)	
	자본금	약 21억 4,244만 달러(2015년 기준)	
	직원수	440만 명(2014년 기준)	
	점포수	1만 8,740개(2014년 기준)	
	특징	자사 PB 브랜드 개발, 상시 저가세일 진행, 온라인쇼핑몰 운영	
	주소	도쿄도 신주쿠 구 하쿠 닌초 2 초메 27-7(東京都新宿区百人町2丁目27-7)	
	전화	+81-3-5348-7270	
주요 판매품목	가공식품, 과일, 음주류, 의류, 생활가전 등		
매장 전경	 		

출처 : AEON(www.aeon.info), 현지방문조사(AEON, 2016. 07)

### 3. 유통업체별 개요 – Gourmet City(Daiei)

#### 푸드 스타일 스토어 운영

일본의 대기업 AEON의 자회사로 설립된 Daiei는 도시형 슈퍼마켓인 Gourmet City를 운영하고 있음. 식품을 중심으로 한 ‘푸드 스타일 스토어’를 개발하여 고객의 라이프 스타일을 반영한 매장을 내세우고 있음

2016년부터는 다방면으로 개혁을 실시하여, 기존의 관습에 얽매이지 않는 다양한 생활 제안 및 점포를 개설할 계획이라고 밝힘

표 6.3 매장 정보

기업 정보	매출액	약 6,511억 6,350만 엔	
	자본금	686억 엔	
	직원수	5,193명(2014년 2월 기준)	
	주소	도쿄도 토시 마구 다카다 1-3-3(東京都豊島区高田1-3-3)	
	전화	+81-3-3984-6708	

주요 판매품목

식료품

매장전경



취급 건조 과일



출처 : Daiei(www.daiei.co.jp), 현지방문조사(Gourmet City, 2016.07)

### 3. 유통업체별 개요 – ItoYokado

#### 도시형 최대 슈퍼마켓

1920년 설립된 일본 대표 유통기업임. 슈퍼마켓뿐 아니라 백화점, 식당, 할인 매장 등 다양한 형태의 매장을 운영하고 있음

원래 미국 브랜드였던 세븐 일레븐을 일본에 도입하여 성공 신화를 이루어 내기도 하였으며, 트렌드를 거스르는 사업 영역으로 주목을 받았음. 기존의 고정관념을 뒤엎는 경영방식을 통해 일본뿐 아니라 글로벌 시장에서도 활동하고 있음

표 6.4 매장 정보

기업 정보	매출액	1조 2,532억 9,600만 엔(2015년 기준)	
	자본금	약 400억 엔(2014년 기준)	
	점포수	약 184개(일본 내, 2014년 기준)	
	주소	도쿄도 신주쿠 구 와세다 마치 74번(東京都新宿区早稲田町74番)	
	전화	+81-3-3984-6708	
주요 판매품목	식료품		
매장전경	 		
취급 건조 과일	 		

출처 : ItoYokado(www.itoyokado.co.jp), 현지방문조사(ItoYokado, 2016. 07)



## VII. 통관 및 검역 정보

1. 통관 및 검역 절차
2. HS CODE 및 관세율
3. FTA 정보
4. 통관 및 검역 주의사항
5. 통관 거부 사례
6. 제출서류

# 통관 및 검역 정보 OVERVIEW



## 수출절차별 유의사항

수출절차	유의사항
사전보고	수출국의 선적항에서 24시간 전에 일본 수출입 항만 정보처리시스템(NACCS)에 적하정보를 보고해야 함
수입 신고	수입 신고는 NACCS를 통해 전자적으로 신고하는 방법과 관할 세관에 직접 증빙서류와 수입신고서를 제출하는 방법이 있음. 통관대리인을 통해 수입신고를 할 수 있으며 통관대리인은 반드시 사업장의 소재지가 일본이어야 함
타 법령 검토	일본에 수입하고자 하는 물품이 관세법외에 다른 법령에 의해서 승인이 필요한 경우, 해당 승인 내용에 대해 입증할 의무가 있음
심사 및 검사	수입하고자 하는 물품의 위험도에 따라 검사 여부가 달라지며, 검사 시 소요되는 비용은 수입자 혹은 화주가 전액 부담해야함
관세 납부	별도로 정해진 납세기한은 없으며 서류의 심사와 검사가 완료되면 즉시 납부 가능함
화물 반출	제출 서류의 하자가 없고 관세 및 세금의 납부가 완료되는 경우 세관은 수입허가증을 발행함

출처 : 한국 관세청(www.customs.go.kr), 일본 관세청(www.customs.go.jp)

## 관세 및 세금 OVERVIEW

### 2016년 일본 건조 대추 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율
0813	건조한 과실(제0801호부터 제0806호까지에 해당하는 것은 제외한다), 이 류의 견과류나 건조한 과실의 혼합물	-
0813.40	그 밖의 과실	
0813.40.029	기타	WTO 협정 세율 9%

### WTO 협정세율

일본으로 건조 대추 수출 시 **WTO 협정세율이 적용되어 9%의 관세 부과**

### TIP\_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 관세법령정보포털을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 일본 사이트의 경우 일본 관세청의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	트레이드 내비	www.tradenavi.or.kr
	일본 관세청	www.customs.go.jp

보다 더 정확한 품목별 HS CODE 및 관세율 정보 취득을 위해서는 한국무역협회 '트레이드 콜센터' 혹은 'FTA콜센터'의 관세사 상담 서비스를 이용하거나, 전문 관세 사무소를 통해 상담을 받도록 함

분류	사이트명	전화번호
관세율	트레이드 콜센터	☎ 1566-5114
	FTA 콜센터	☎ 1380

## 1. 통관 및 검역 절차

### STEP #1. 사전보고 및 적하정보제출

일본으로 물품을 수입하기 위해서는 수출국 선적항에서 출항하기 24시간 전 (근거리의 경우 출항 전)까지 전자시스템을 통해 보고해야함. 전자시스템은 ‘일본 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)’ 홈페이지에 접속하여 보고가 가능함(KTNET, KLNET을 통해 경유하여 접속가능)

필수 보고 내용으로는 화물의 내역을 기재한 적하정보가 있음. 이를 준수하지 않을 경우 1년 이하의 징역 또는 50만 엔 이하의 벌금을 부과함

### STEP #2. 수입 신고

화물이 수입항에 도착하였다는 도착통지가 내려진 경우, 수입자 혹은 화주는 보세지역을 관할하는 세관을 통해 수입신고를 해야 함. 수입신고는 통관 대리업자를 통해 신고할 수 있으며, 통관 대리업자는 일본 내 사업장 및 거소<sup>10)</sup>가 있어야 함

수입 신고를 하는 방법은 일본 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)를 통한 전자적 방법과 세관에 직접 증빙서류를 제출하는 방법이 있음

NACCS를 통하여 신고를 할 경우, 수입화물의 화주가 전산시스템을 통하여 세관에 수입신고서 전자 자료를 제출함. 세관에 직접 제출할 경우, 수입신고서를 작성한 후 관련 증빙서류를 구비하여 세관에 직접 제출하면 수입신고서가 접수됨

### STEP #3. 타 법령 검토

수입하고자 하는 물품이 관세법 외에 다른 법령<sup>11)</sup>에 의해서 허가 및 승인이 필요할 경우, 수입신고 시에 해당 물품이 허가 및 승인을 받았음을 입증해야함

10) 주소처럼 밀접한 관계를 가진 곳은 아니지만, 일정한 기간 동안 계속하여 거주하는 장소

11) 타 법령 규제 대상에 대해서는 하기 링크에서 확인 가능  
[www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imtsukan/1801\\_jr.htm](http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imtsukan/1801_jr.htm)

# 1. 통관 및 검역 절차

## STEP #4. 심사 및 검사

수입신고서가 접수되면 세관에서 신고서 및 구비서류에 대한 심사가 이루어짐. 물품의 위험도에 따라 NACCS에 제출된 서류만 검토하는 경우와 수입신고서 및 구비서류 모두를 검토하는 경우가 있음. 위험도가 높은 물품에 대해서는 서류심사와 더불어 실제 상품을 검사할 수 있음

검사에 소요되는 비용은 수입자가 전액 부담해야 하며 통관시간이 길어질 수 있음

## STEP #5. 관세납부와 수입허가

납세기한에 대해서는 별도로 지정된 기한이 존재하지 않으며, 담당 관할 세관에서 서류 및 검사가 완료된 후에 바로 납부서 교부가 가능함. 관세를 납부하지 않을 경우 보세구역에서 화물을 반출할 수 없음

관세나 세금 납부가 완료되면 세관은 즉시 수입을 허가하게 되며, 수입자 또는 화주에게 수입허가증을 발행함

표 7.1 해외통관 애로사항 문의처

기관	연락처
관세청 해외 통관 지원센터	- 전화 : 042-472-2197
주 일본 한국 대사관	- 전화 : +81-3455-2601

### 일본 수입식품 통관 서류

- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| - 상업송장                | - 운임명세서                        |
| - 선화증권 혹은 항공화물 운송장    | - 보험증명서                        |
| - WTO세율 적용가능한 원산지 증명서 | - 인증서 및 증명서(타 법령에 의거하여 필요한 경우) |
| - 포장명세서               | - 관세 납부 확인서                    |

출처 : 일본 관세청(www.costoms.go.jp)

표 7.2 일본 통관 소요 기간 및 금액

항목	소요 기간	소요 금액
서류준비	5일	145달러
통관수속	2일	75달러
항만/터미널 처리	2일	250달러
내륙운송	2일	445달러

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

## 2. HS CODE 및 관세율

### 건조 대추, WTO협정세율 9%

일본에서 건조 대추 칩은 품목분류체계에 따라 HS CODE 0813.40.029로 분류됨. 관세평가분류원의 품목분류 이력에 따르면, 대추의 씨를 제거하고 슬라이스하여 건조한 제품은 HS CODE 0813.40.029에 분류되므로 의뢰사의 대추 칩 또한 이 분류에 포함될 것으로 예상됨

일본과 한국은 상호 최혜국대우를 하는 WTO의 회원국임. HS CODE 0813.40.029 품목의 기본세율은 50%이며 회원국을 원산지로 하는 수입물품에는 WTO협정세율이 적용되어 해당 제품에는 WTO협정세율 9%가 부과됨

### 감면세율 존재

일본은 ‘관세정률법’을 두어 수입화물이 일정한 조건에 부합하는 경우에 감면을 받을 수 있음. 관세정률법 12조에 따르면 식료품 및 의약품 등 생활관련 물자가 일본 내에서 가격이 상승하여 국민 생활의 안정을 위협할 경우 해당 물품에 대해 관세 감면혜택을 받을 수 있음

표 7.3 일본 내 대추칩 HS CODE 분류 및 관세

국가	HS CODE	품명	관세	
한국	0813	건조한 과실(제0801호부터 제0806호까지에 해당하는 것은 제외한다), 이 류의 견과류나 건조한 과실의 혼합물	-	
	0813.10.0000	살구		
	0813.20.0000	프룬		
	0813.30.0000	사과		
	0813.40	그 밖의 과실		
	<b>0813.40.2000</b>	<b>대추</b>		
일본	0813.40.010	베리	7.5% WTO협정	
	0813.40.021	파파야, 포포나무, 두리언, 빌림비(bilimbis), 챔페다(champeder), 잭프루트(fackfruit), 빵 열매, 람부탄, 로즈애플잠보(rose-apple jambo)(drill carriage), 렌브(jambosa diambo-kaget), 사포테(chicomamey), 체리모아(cherimoya), 슈거애플(sugar-apples), 캐스터애플(bullock's-heart), 패션프루트, 두꾸(dookookokosan), 사워솅(soursop) 및 릿치		
	0813.40.022	곶감		9%
	0813.40.023	산틀(kehapi)		WTO협정
		<b>0813.40.029</b>		<b>기타</b>

출처 : 한국관세청(www.customs.go.kr), 일본관세청(www.customs.go.jp)

### 3. FTA 정보

#### 한·중·일 FTA 협상 중

일본은 한국의 수출 상대국의 4위를 차지하고 있음에도 불구하고 현재 체결된 FTA가 없음. 2003년 12월 22일 제 1차 한·일 FTA 협상을 시작으로 일곱 차례의 회의가 진행 되었으며 2012년 5월 25일 3차 과장급 실무협의를 이후로 진전되지 않고 있음

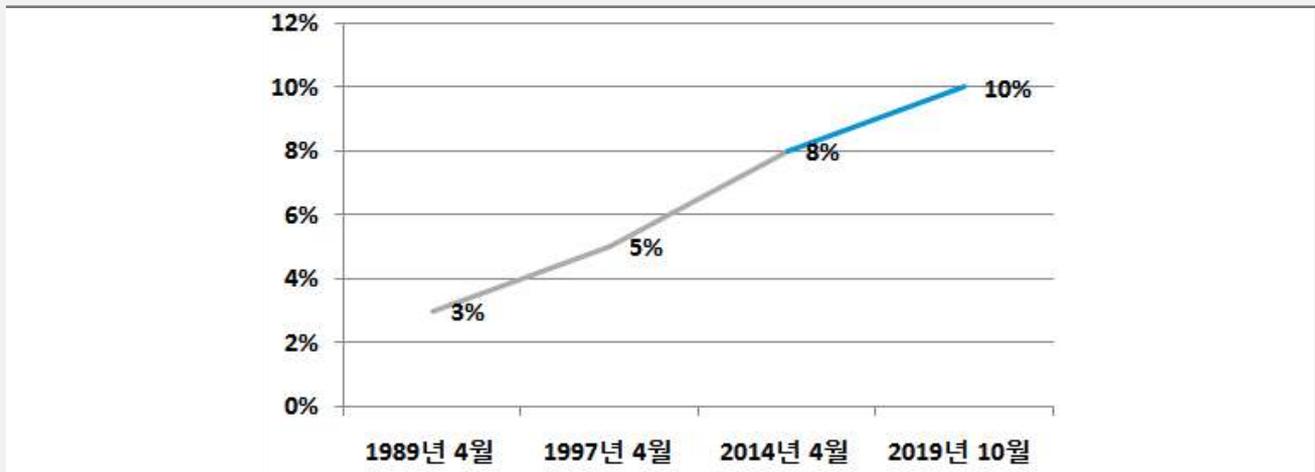
2013년 3월 26일 한국, 중국, 일본 3개국이 동북아 경제통합을 이루기 위해 FTA 1차 협상을 시작으로 현재 10차 협상까지 진행됨

표 7.4 한·중·일 FTA 관련 정보 및 기대효과

의의		동북아 경제통합 기반 마련
추진현황	협상개시	2013년 3월 26일
	최근협상	2016년 4월 5일
	협상 진행회수	10회
예상 기대효과	실질 GDP (5년 후)	0.37% 상승 예상
	실질 GDP (10년 후)	1.31% 상승 예상
	예상 후생 (5년 후)	약 83억 달러 증가 예상
	예상 후생 (10년 후)	약 137억 달러 증가 예상

출처 : 한국 산업통상자원부-FTA(www.fta.go.kr)

표 7.5 일본 소비세 추이와 인상 예정



출처 : 한국 외교부(www.mofa.go.kr)

※ 파란선 부분은 추정치임

## 4. 통관 및 검역 주의사항

### 일본, 모니터링을 통한 샘플조사

일본에서 농수산물을 수입하기 위해서는 ‘일본 식품위생법’, ‘일본 검역법’에 의거하여 샘플조사를 실시할 수도 있음. 검역절차는 샘플링, 포장해체, 검역실시, 검역완료의 순서로 이루어지며 40분 이내에 신속하게 진행되어 신선도 등에 대한 문제가 발생할 소지가 없음

### 수입 금지 및 정지 확인

검역대상에 포함되어 있다면 수출국 관할 검역청에서 발행한 검역 증명서가 필수적임. 일본의 관할 검역소에 해당 검역증명서를 제출하면 검역을 받을 수 있으며 검역소에서 검사를 받기 전에 물품을 개봉하면 반입이 불가능하므로 주의해야함

표 7.6 일본 위생검역 세부절차



출처 : 일본 농림수산성([www.maff.go.jp](http://www.maff.go.jp))

## 5. 통관 거부 사례

표 7.7 건조 무화과 통관 거부 사례

제품명	건조 무화과 (乾燥いちじく ( DRIED FIG ) )	
품목	과일류	
국가	미국	
통관 거부 일자	2015년 08월 06일	
HS 코드	0813.40.029	
담당 검역소	도쿄	
위반	아플라톡신 57 µg/kg (B1:14.0, B2:2.1, G1:33.3, G2:7.4)검출	
조치상황	폐기, 반송	
관련법규 정보	후생노동성 식안발0331 제5호 아플라톡신을 함유하는 식품의 취급에 의거 - 총 아플라톡신(아플라톡신 B1, B2, G1 및 G2의 총합)의 기준은 10µg/kg임	

출처 : 일본후생노동성(厚生労働省)

표 7.8 건조 파인애플 통관 거부 사례

제품명	건조 파인애플 果実の調整品 (DEHYDRATED PINEAPPLE)	
품목	과일류	
국가	태국	
통관 거부 일자	2015년 08월 06일	
HS 코드	0813.40.029	
담당 검역소	나고야	
위반	사용기준부적합(피로아황산나트륨 (이산화황의 형태)0.13 g/kg 검출)	
조치상황	폐기, 반송	
관련법규 정보	후생성고시 제370호 식품, 첨가물 등의 규격 기준에 의거하여 건조 파인애플(건조 과일)의 피로아황산나트륨 기준치는 2.0g/kg 미만임	

출처 : 일본후생노동성(厚生労働省)



## 6. 제출서류

### 원산지 증명서

: 수출상품의 원산지를 증명하는 서류로 특혜관세용과 일반용으로 나뉨



쿨 EMS 用 원산지 증명서

<b>1. (송출인) Sender (Name, address, country)</b> _____	<b><u>CERTIFICATE OF ORIGIN</u></b>			
<b>2. (수령인) Addressee (Name, address, country)</b> _____	<b>3. (郵便物番号) Mail Item Number</b> _____			
<b>4. (証明方法) Type of Certificate</b> <input type="checkbox"/> (a) Attached certification issued by official organization (公的機関が発行した添付の原産地証明による) <input type="checkbox"/> (b) Attached certification issued by manufacturer (生産業者が発行した添付の原産地証明による) <input type="checkbox"/> (c) Certified by ingredient label on product (商品の成分表示ラベルによる) <input type="checkbox"/> (d) Certified by sender's confirmation with place of origin in marketplace (差出人が商品を購入する際の原産地の確認による)				
<b>5. (内容品の詳細情報) Details Information of Contents</b>				
No.	(内容品) Description	(正味重量) Net Weight (g)	(数量) Quantity	(原産都道府県) Origin Prefecture
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
<b>6. (送出人申告) Declaration by the sender</b> The undersigned, as an authorized signatory, hereby declares that the above-mentioned goods were produced or manufactured in the prefecture shown in Column 5. (項番 5 に記入した内容品の原産地が正確であることを証明します.) (署名) Date : _____ / _____ / _____ (署名場所) Place : _____ (署名) Signature : _____				

Japan Post's Declaration format for certificate of Cool EMS items



## Ⅷ. 인증 정보

1. 필수인증
2. 일본 내 인증 취득제품
3. 제출서류

## 인증정보 OVERVIEW

### ▶ 필수인증 : JAS 인증(유기농제품 수출 시 필수)

인증 설명	일본 소비자에게 판매되는 유기농 농림수산물에 대하여 일본농림수산성에서 규정한 품질, 생산방법 기준에 적합한 제품에 부여하는 인증	
발행기관	일본 농림수산성	
성격	필수 인증 (유기농 표시)	
제출서류	신청자의 성명 또는 명칭 및 주소, 생산 일정 관리 담당자의 성명·약력 등	
비용	1,200~2,000만원, 200~300만원의 갱신비용이 필요	
소요기간	2개월 이상	
갱신기간	1년	
발급절차	신청서 및 제반 서류 제출 → 서류심사 → 현장심사 → 취득 가능여부 판정	

### ▶ 필수인증 세부정보

제출서류 (서류심사)	신청자 정보, 항공 방제용 작업 지도, 생산 일정 관리 담당자의 성명·약력, 생산 관리 및 등급의 조직 기구도, 평가를 실시하는 농산물 종류, 보관 등에 관련된 시설 도면, 생산 장소 소재지, 면적, 포장 이력 관리 기록, 농원 지도, 수계도 혹은 용배수도
현장검사	생산 일정 관리 책임자 및 생산자 조사, 포장 확인, 비료, 배양 관리방법, 출하 또는 처분방법, 생산일정 관리 담당자의 자격, 생산과정 검사방법 등을 실시
동등성 인정	JAS제도와 동일한 제도를 가지고 있는 외국에서 인정을 받은 유기농산물로, 해당국의 정부기관발행의 증명서가 첨부되어 있으면 JAS마크를 부착할 수 있음

# 1. 필수인증 정보

## 일본 JAS 인증

일본 내 유기농 인증을 취득하려면 JAS 기준에 부합해야 하고, JAS 마크가 부착된 식품은 ‘유기 ○○’ 등으로 표시 할 수 있음. 인증 비용은 비교적 비싸고 기준을 충족이 매우 까다로운 것으로 알려져 있음. JAS 품목대상은 농산물, 축산물, 사료, 가공식품 등임

### 유기농 농산품 필수인증

수출 농산품 중, 일본 현지에서 유기농이라는 문구를 삽입하여 판매하기 위해서는 해당 인증을 필수적으로 취득하여야 함

JAS 인증을 받으려면 신청 수수료가 1,200 ~ 2,000만원, 매년 200 ~ 300만원의 갱신비용이 필요함

현장 검사 시 생산 일정 관리 책임자 및 생산자 조사, 포장 확인, 비료, 배양 관리방법, 출하 또는 처분방법, 생산일정 관리 담당자의 자격, 생산과정에 사용하는 검사방법 등 실시되고 있음. 인증 인정 기관은 농림수산성 JAS 안내 사이트에서 확인 가능함<sup>12)</sup>

표 8.1 일본 JAS 인증 주요 정보

인증명	JAS 인증	
발행기관	일본 농림수산성	
성격	필수 인증 (유기농 표시 시)	
제출서류	신청자의 성명 또는 명칭 및 주소, 생산 일정 관리 담당자의 성명·약력 등	
비용	1,200~2,000만원, 200~300만원의 갱신비용이 필요	
소요기간	2개월 이상	
갱신기간	1년	

출처 : 일본농림수산성(www.maff.go.jp)

표 8.2 일본 JAS 인증 발급절차

#### STEP 01. 비용견적 신청

인증 심사에 관련되는 개략적인 비용을 견적

#### STEP 02. 인정신청서 및 제반서류 제출

생산관리자는 인정기관에 인정 신청서 제출

#### STEP 03. 인정신청서 서류심사

인정기관은 신청서의 기재 내용과 첨부 서류에 대해 기술적인 기준 충족 여부를 서류 심사로 행함

#### STEP 04. 방문 현장검사

인정기관, 혹은 검사원으로 부터 현장검사에 대한 사항을 연락을 받고 일정을 조절하여 검사를 받음

#### STEP 05. 판정 · 이의제기

인정기관은 검사결과로 판정을 행함. 판정결과에 이견이 있는 경우에는 인정기관에 이의를 제기함

#### STEP 06. 감사

인정 후 연 1회 감사를 행함

출처 : 일본농림수산성(www.maff.go.jp)

12) 일본 농림수산성(www.maff.go.jp)

# 1. 필수인증 정보

## JAS 인증 취득 비용견적 신청<sup>13)</sup>

‘JAS 인증 취득 비용견적 신청’ 단계에서는 인증 심사에 관련되는 대략적인 소요 비용을 견적 받을 수 있음. 견적 신청서에는 표 8.3에 대한 사항을 기재해야 함

## 인정신청서 서류심사

제출받은 신청서와 부속서류에 대해 농림수산성이 정하는 ‘기술적 기준’에 따라 ‘사전 검사’를 실시함. 이 때, 부족 서류가 있을 시 별도 제출을 요구할 수 있음 ‘사전 검사’가 완료한 시점에서 방문 현장 검사 계획서를 발행함. 제출 서류는 표 8.4에서 확인 가능함

## 방문 현장검사

검사원이 유기농산 관리책임자 및 인정 관리자들과 협의 후, 농장 혹은 시설에 대한 현장검사를 실시함

미미한 부적합 사항에 대해서는 그 자리에서 시정 조치를 요구하고 확인하지만, 시정 조치에 시일을 필요로 할 경우 혹은 신청내용의 변경이 요구될 경우에는 일단 현장검사를 중단하는 경우가 있음. 그 때는 신청자에 의해 시정조치가 강구되어진 시점에서 재차 현장검사를 행함

표 8.3 JAS 인증 취득 비용견적 신청정보

농림물자의 종류와 업종
대상이 되는 농장 / 시설규모, 개수 및 장소
농산물의 재배계획(기타의 경우, 취급품목 및 연간 취급 개수)
신청자 성명 또는 법인명 및 담당자명.연락처

표 8.4 JAS 서류심사 제출서류

신청자의 성명 또는 명칭 및 주소	항공 방제용 작업 지도 (농약 공중 살포 실시 지역의 경우)
생산 일정 관리 담당자의 성명·약력	생산 관리 및 등급의 조직 기구도
평가를 실시하는 농산물 종류	보관 등에 관련된 시설 도면
생산 장소 소재지, 면적	포장 이력 관리 기록
농원 지도	-
수계도 혹은 용배수도(논의 경우)	-

13) 일본명 개산(概算) 견적 신청으로 칭함

## 2. 일본 내 인증 취득제품

### 모든 유기농 농산물, 유기 JAS 인증 부착 필수

일본에서는 유기 JAS 규격에 의해 인증된 제품에 한해 ‘유기(유기농)’ 표시 및 ‘JAS’ 마크를 표시할 수 있음. 수입품도 JAS 인증을 얻지 못하면 ‘유기’ 등의 명칭표시를 할 수 없음

단 JAS제도와 동일한 제도를 가지고 있는 외국에서 인정을 받은 유기농산물은 해당국의 정부기관발행의 증명서가 첨부되어 있으면 등록 인정기관의 인정을 받은 수입업자가 유기 JAS마크를 부착할 수 있음

동등성을 인정받은 국가에는 미국, 이탈리아, 호주, 프랑스, 독일 등이 있음

표 8.5 일본 건조 과일 JAS 인증 취득제품

인증 취득제품 정보	제품 이미지
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품명 : 유기농 프룬</li> <li>- 기업 : Kyoritsu Foods</li> <li>- 국가 : 일본산(프룬 : 미국산)</li> <li>- 가격 / 용량 : 278엔 / 80g</li> </ul>	 <p>[유기농 건조 프룬]</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품명 : 건조 무화과</li> <li>- 기업 : AEON</li> <li>- 국가 : 일본산</li> <li>- 가격 / 용량 : 368엔 / 130g</li> </ul>	 <p>[건조 무화과]</p>

출처 : 현지방문조사(AEON, Daiei Gourmetcity, Itoyokado, Seiyu, Piago Uny, 2016.07)

### 3. 제출서류

#### JAS 인증신청서

: 유기 농산물 생산 관리자용 신청서는 하기와 같음. OCIA재팬은 일본 내 유기 JAS 인증 인정 기관임

#### OCIAジャパン

申請 事業者名	印		
申請 事業者 住所			
代表者			
電話		FAX	
E-mail			
Web アドレス			
認定申請担当者		FAX	
連絡先電話			
E-mail			
提出日	年 月 日		

注) この申請書で提出された個人情報に該当する情報は、申請者がJAS認定の取得の手続きのために使用するものであり、それ以外の目的では使用いたしません。

#### ●グループ申請の場合の構成員

事業者名	住所

#### ●申請する 有機 農産物の品目

--

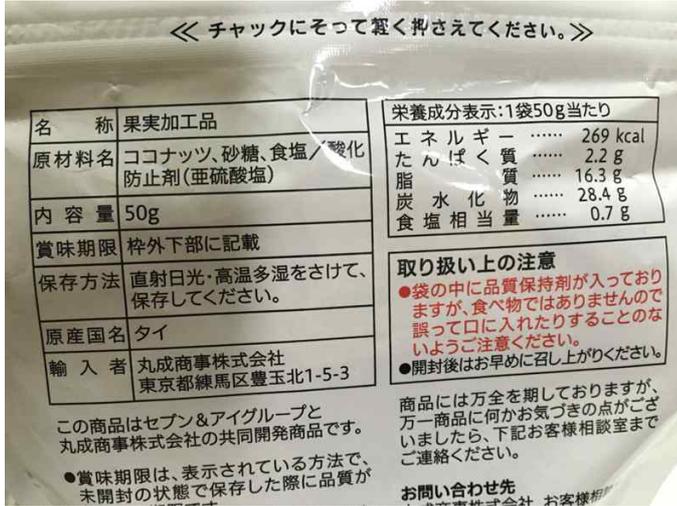


## IX. 라벨링 정보

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

# 라벨링 정보 OVERVIEW

## 건조 과일 라벨링 필수 표기사항



- 품명
- 구성성분
- 내용량
- 보관방법
- 판매업체
- 영양성분표

출처 : 현지방문조사(Piago Uny, 2016.07), 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

## 건조 과일 라벨링 표기사항 상세

항목	설명
표기언어 및 글자크기	일본 농림규격법, 일본 식품위생법에 따라서 일본에서 유통되는 제품은 수입여부에 상관없이 일본어로 표기하는 것이 의무화 되어있음. 글자 크기는 8포인트 이상의 활자로 통일된 활자를 사용해야함
제품명	제품의 특성을 구체적으로 설명할 수 있도록 품명, 종류, 유형 등을 기재해야 함
영양성분	건강 증진법의 영양 표시 기준에 따라서 열량이나 탄수화물 등과 같은 소비자의 건강에 영향을 줄 수 있는 영양성분을 명시해야함
제조사 / 수입자 정보	제조사 혹은 수입자의 상호명과 상세 주소를 표기해야함
식품첨가물	식품첨가물은 감미, 보존, 영양, 착색, 제조 다섯 가지의 용도 분류 되며 해당 첨가물이 어떤 용도로 사용되었는지 표기해야함
알레르기 유발 물질	계란, 밀, 새우, 우유 등 알레르기를 유발하여 심각한 피해를 입힐 수 있는 25개 품목을 정하여 원재료명과 함께 표기해야함
유통기한	유통기한이 제조일로부터 3개월 미만일 경우 년, 월, 일순으로 표기하며, 3개월 이상일 경우 년, 월만 표기함
원산지	수출국의 원산지를 명확히 표시해야 하며 원재료의 원산지명도 표기해야함
표시 위치	용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이요 용이한 방법으로 표기해야함

# 1. 라벨 표기사항

## 일본의 라벨링 규정

일본 내 유통될 식품은 일본의 식품위생법에 따라서 라벨링을 준수해야함. 라벨의 내용은 해당 법규에 따라 품명, 성분, 내용량(포장을 제외한 무게), 원산지 등의 정보를 포함해야 함

품질표시기준을 준수하지 않을 경우 일본 농림규격법 19조에 의거하여 농림부가 해당 판매자에 대한 책임을 물을 수 있음

## 알레르기 유발성분 표기의무

식품 중 알레르기 병상을 유발하는 원인이 될 수 있는 품목에 관한 정확한 정보제공이 식품위생법에 따라 의무화됨. 계란, 우유, 밀, 새우, 계, 메밀, 땅콩의 7가지 의무 품목과 오징어, 복숭아 등 18개 권장 품목으로 구성되어 있음

### 포장식품 라벨 표기사항

- 제품명
- 영양성분
- 알레르기 유발 성분
- 내용량
- 식품첨가물
- 원산지
- 유통기한
- 제조자 / 수입자 상호명과 주소
- 분리수거여부

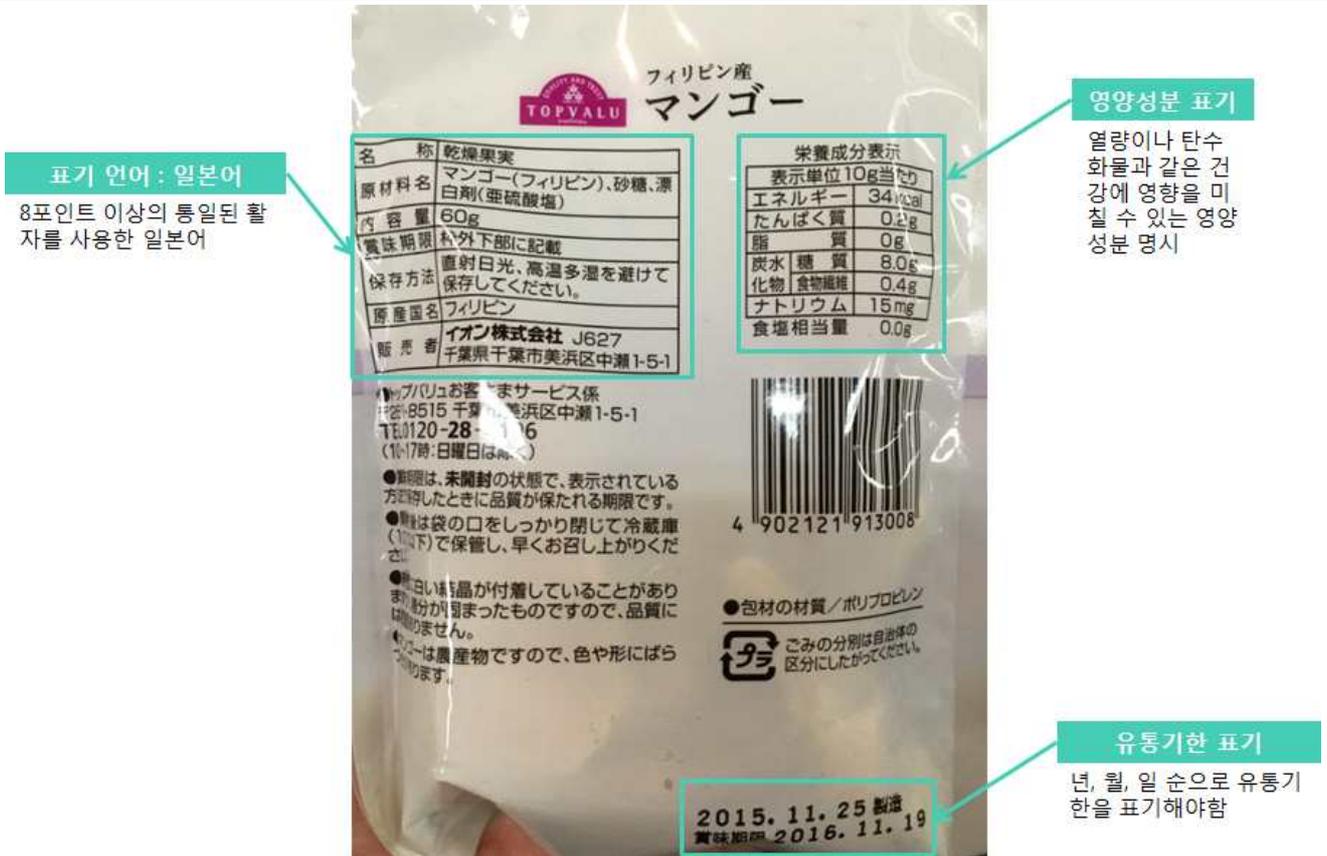
출처 : 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

표 9.1 일본 라벨 표기사항 상세

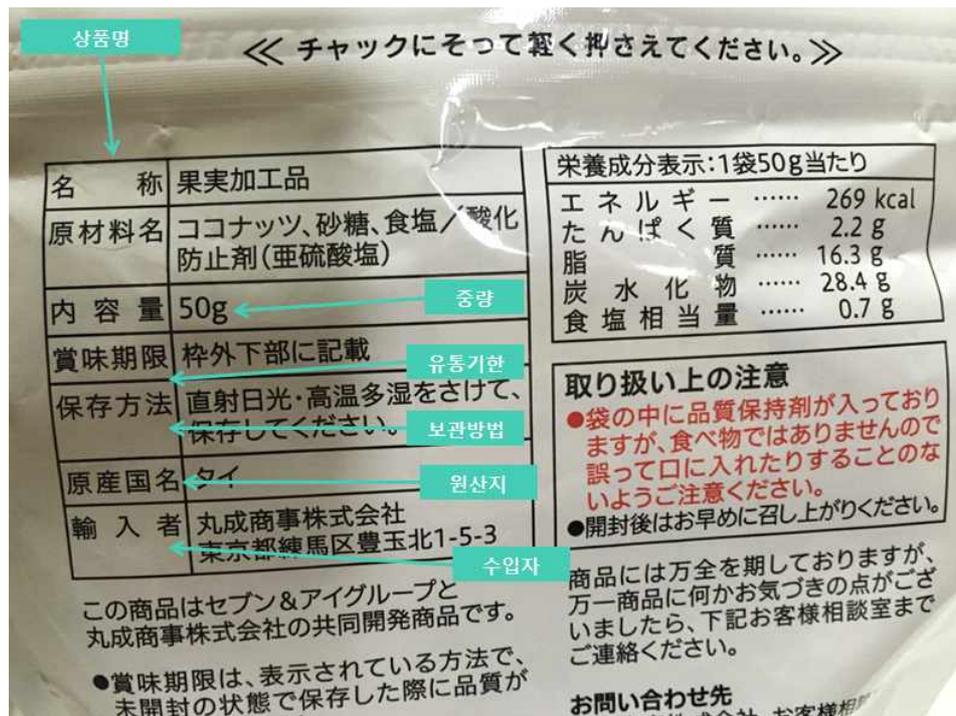
항목	설명	
1	표기언어 및 글자크기	표기언어는 8포인트 이상의 통일된 활자를 사용한 일본어
2	제품명	제품의 특성을 충분히 설명할 수 있는 제품명을 표기해야함
3	영양성분	열량이나 탄수화물과 같은 소비자의 건강에 영향을 줄 수 있는 영양성분을 명시해야함
4	알레르기 유발 성분	알레르기 및 과민성을 유발할 수 있는 성분에 대하여 표기해야함 (글루텐, 땅콩 등)
5	내용량	포장을 제외한 제품의 용량을 표기함
6	식품첨가물	식품첨가물의 종류와 명칭, 용도를 모두 표기해야함
7	원산지	원재료의 원산지명도 동시에 표기해야함
8	유통기한	년, 월, 일순으로 유통기한을 표기해야함
9	표시위치	용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이 용이한 방법으로 표시해야함

출처 : 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

## 2. 라벨링 예시



출처 : 현지방문조사(AEON, 2016.07), 일본 소비자청(www.caa.go.jp) 종합



출처 : 현지방문조사(Piagio Uny, 2016.07)



## X. 식품첨가물 정보

### 1. 잔류농약 규정

※ 의뢰사의 대추칩 제품은 생 대추를 그대로 건조한 것으로 기타 첨가물이 전혀 사용되지 않아, 잔류농약 규정에 대한 정보만 제공함

## 식품첨가물 정보 OVERVIEW

品名	フルーツミックス 徳用
名称	ドライフルーツ
原材料名	砂糖、レーズン(アメリカ)、パイナップル(タイ)、パパイヤ(タイ)、クランベリー(アメリカ)、リンゴ(中国)、植物油、酸味料、漂白剤(亜硫酸塩)
内容量	170g
賞味期限	欄外上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	共立食品株式会社 東京都台東区東上野1-18-9
製造所固有記号 上部に記載	

### ■ 건조 과일 믹스 라벨 정보

- ▶ 식품첨가물(아황산염) 표기  
제품명, 원재료명, 중량, 유통 기한, 보존 방법, 판매자

출처 : 현지방문조사(Seiyu, 2016.07)

### ● 건조 과일 수출 시 주의해야 하는 농약 잔류량 기준치

제품	성분	허용량(ppm <sup>14)</sup> )
건조 과일 (Dried Fruits)	브롬화물(Bromide)	30
	인화수소(Hydrogen Phosphide)	0.01
	피페로닐 부톡시드 (Piperonyl Butoxide)	0.2
	피레스린(Pyrethrins)	0.2

출처 : 일본식품화학연구소(Japan Food Chemical Research Foundation, www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

14) 농약잔류허용기준(ppm)=1일 농약섭취허용량×국민평균체중(50kg)/1일 1인 식품(농산물)평균 섭취량

# 1. 잔류농약 규정

## 포지티브 제도 시행, 사전 등록된 성분 이외에는 금지

일본은 식품 첨가물 규제를 포지티브 리스트를 통해 하고 있기 때문에, 사전에 등록된 농약 성분이 검출된다면 유통이 금지됨. 일본에서는 국제기준 등을 통해 뼈대가 되는 잔류 기준을 설정한 후 현지 사정에 맞게 개정해 나가고 있음. 사용이 허가된 포지티브 리스트는 일본 후생노동성에서 확인이 가능하며, 건조 과일에 대한 허용치는 하기와 같음

표 10.1 일본 대추칩 수출시 주의하여야 할 잔류 농약 성분과 허용량<sup>15)</sup>

제품	성분	허용량(ppm <sup>16)</sup> )
건조 과일(Dried Fruits)	브롬화물(Bromide)	30
	인화수소(Hydrogen Phosphide)	0.01
	피페로닐 부톡시드(Piperonyl Butoxide)	0.2
	피레스린(Pyrethrins)	0.2
건조 대추야자(Dried Dates)	브롬화물(Bromide)	100
건조 복숭아(Dried Peach)	브롬화물(Bromide)	50
건조 자두(Dried Plum)	브롬화물(Bromide)	20
	다이아지논(Diazinon)	2
	디코폴(Dicofol)	3
	산화펜타주석(Fenbutatin Oxide)	10
	메톡시페노자이드(Methoxyfenozide)	2
	스피로테트라멧(Spirotetramat)	5
건조 무화과(Dried Fig)	브롬화물(Bromide)	250
	에테폰(Ethephon)	10

출처 : 일본식품화학연구소(Japan Food Chemical Research Foundation, www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

15) 의뢰사의 제품에 해당하는 건조 대추(jujube)나 대추 칩에 대한 기준은 별도로 존재하지 않아 건조 과일을 조사하였으며, 과실별로 기준이 다르게 나타나므로 건조된 과일 종류 모두를 제시함

16) 농약잔류허용기준(ppm)=1일 농약섭취허용량×국민평균체중(50kg)/1일 1인 식품(농산물)평균 섭취량

※ 참고 문헌

1. Nuts&dried Fruits Global Statistical Review	International Nut and Dried Fruits Council Foundation	2015.
2. 가공식품 관련 설문조사	일본 정책금융금고	2014.
3. 3粒食べたらず若で美女!? なつめの美容効果	Cuisine Supplicant News(料理サブリニューズ)	2015.09.24.
4. 일본 백화점업계 분석	한국산업기술협력재단	2015.
5. 일본의 슈퍼마켓 시장	한국산업기술협력재단	2015.
6. 일본 농림규격법 19조	일본	-
7. 주요국 식품제조업 현황과 트렌드	이주관(위싱턴주립대학교)	2014.09.
8. International Trade 월드링크 '일본편' 일본의 프리미엄(쁘띠제이타쿠) 식품 시장을 공략하라	한국무역협회	2015.10

※ 참고 사이트

1. 한국 관세청	<a href="http://www.customs.go.kr">www.customs.go.kr</a>
2. 일본 관세청	<a href="http://www.customs.go.jp">www.customs.go.jp</a>
3. International Trade Centre	<a href="http://www.trademap.org">www.trademap.org</a>
4. 일본 후생노동성(厚生労働省)	<a href="http://www.mhlw.go.jp">www.mhlw.go.jp</a>
5. 일본 농림수산성	<a href="http://www.maff.go.jp">www.maff.go.jp</a>
6. Canadean Intelligence	<a href="http://www.intelligence.canadean.com">www.intelligence.canadean.com</a>
7. 한국 산업통상자원부-FTA	<a href="http://www.fta.go.kr">www.fta.go.kr</a>
8. 한국 외교부	<a href="http://www.mofa.go.kr">www.mofa.go.kr</a>
9. 일본 소비자청	<a href="http://www.caa.go.jp">www.caa.go.jp</a>
10. TradeNAVI	<a href="http://www.tradenavi.or.kr">www.tradenavi.or.kr</a>

보고서 작성 (주)EC21

발행처 한국농수산물유통공사

520-350, 전라남도 나주시 문화로 227

061) 931-0877 [www.at.or.kr](http://www.at.or.kr)

Copyright 2016 Korea Agro-Fisheries&Food Trade Corp. All Right Reserved. Printed in Korea.